n°9 ART DE VIVRE POUR TOUS

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 9 - F: 6,90 € - RD

Belgique : 6,90€

Un été simple & délicieux

Escapade à DUBAÏ

Les VINS de l'été

L'Oasis : institution Azuréenne

Gastronomie en **Relais & Châteaux**

Le Jambon de Parme dans tous ses états

Desserts aux fraises du Périgord

100 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

ebooks-LAND.net

L'Audi R8 TDI : monstre sensuel

Cuisine au Cointreau : 40 ° à l'ombre !

Cyril Lignac : Top Chef !

Eric Fréchon : au sommet des étoiles

Les fréres Pourcel : saveurs du Sud

Menus cocottes : la tradition tendance

Linge de Maison

Industrie Cotonnière depuis 1856

TRADITION des VOSGES®

MARQUE DÉPOSÉE

La nature au coeur de vos nuits

Pour trouver un revendeur, consultez notre site internet :

www.traditiondesvosges.com

Publication bimestrielle
N°9 juin - juillet 2010

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
Emmanuelle Desanlis
Direction Administrative :
Valérie Travers

Publicité :
Philippe Turcan ❑ publiperformances
12 Avenue de la Lauzière
92600 Asnières sur Seine
Tél. : 01 41 11 00 00
Fax : 01 41 11 94 94
www.publiperformances.fr
publiperformances@publiperformances.fr

Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.

Distribution : MLP
Réglage distribution :
Vive la presse - Amandine Fest Castello
09 61 47 78 49
Belgique :
Tondeur Diffusion
Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.
n° de Commission Paritaire :
en cours.

Photo de couverture :
Jambon de Parme, endives et pommes

Cuisine | a&d

Sommaire

02 L'œil du Figaroscope
04 Si tu vas à Dubaï...
08 Vins divins & conso : sélection de l'été
14 Bolide sensuel : L'Audi R8 TDI le Mans
18 Rétro-gastro au Trianon
20 Cuisine à 6 mains à l'Oasis
24 Le Quinzième by Cyril Lignac : au 15ème ciel
30 Recevoir comme un chef avec Eric Fréchon
34 Escapades gourmandes en Relais & Château : Château St Martin, Jardin des Sens, Château de Mercuès, Lameloise
56 Jambon de Parme produit du temps et de la nature
60 Les recettes au Cointreau de quatre chefs
64 Le chocolat selon Bernachon
68 Cascade de nouvelles saveurs : La Grande Cascade
70 La fraise du Périgord dans tous ses états
74 Petits chefs : Je cuisine avec maman
78 Philippe Lescot : de Val Thorens à la Corse
86 Sortez les Cocottes de vos placards !
90 Crèmes brulées : "Pas comme les autres"
94 Régalons-nous d'agneau
96 Olivier & Co : ça sent l'été !

Le Figaroscope s'invite

Le premier guide des meilleurs restaurants du Figaroscope 2010 Paris de Colette Monsat et François Simon, Avec Alexandra Michot, Élodie Rouge, Emmanuel Rubin, Hugo de Saint-Phalle et Sylvain Vérut.

En 320 pages, l'équipe du Figaroscope présente une nouvelle façon de déguster Paris. Avec une sélection pointue des bonnes adresses qui ne sont pas forcément les plus grandes tables mais aussi de vrais coups de cœur, des plans gourmands ainsi que

le palmarès de ce qui fait la gastronomie parisienne : œufs mayo, jambon-beurre, poulets rôtis, pizzas Regina, marrons glacés, tartelettes au citron...

Loin des coteries et des réseaux du gastronomiquement correct, voici un guide cocasse, inclassable, parfois incongru et drôle mais aussi fiable, sérieux : la marque de fabrique du Figaroscope depuis 22 ans. Faut-il le rappeler, toutes les adresses ont été testées incognito et les bancs d'essais réalisés à l'aveugle avec des experts, des candides et des passionnés. Extraits gratinés qui ne manquent pas de croustillant...

Hâché menu

L'Ami Louis

Poulet bling-bling

Les Américains en sont dingues, les Parisiens hésitent entre l'ignorance et l'effroi des additions, L'Ami Louis appartient tout simplement à ce genre d'adresses trempées dans le métal. Le thème en est simple : résister à toutes les modes, rester bien droit dans ses bottes. Et conserver coûte que coûte (façon de parler) ce qui fit sa réputation il y a une cinquantaine d'années : grosses tranches de foie gras, poulet rôti pour deux, monceaux de frites et superbe carte des vins. La critique est régulièrement venue se casser les dents dessus, attaquant non sans raison la qualité d'un foie gras quelconque, une carte immuable et d'autres petits défauts de routine le service, les rideaux, les réservations. Bah, l'adresse n'a pas moufté. Inoxydable, on vous dit. Dans ce genre de configuration, mieux vaut venir avec un vrai révélateur. Un casse-pieds tout droit sorti des États-Unis. Un jamais content, toujours raison, de cette race qui nous enchante et nous fait rire en même temps que lever les yeux au ciel.

LE TEST D'habitude, ces taquineurs armoriés vont chercher la petite bête dans la carte des vins. Manque de pot, celle-ci est en béton. Ça canarde dans toutes les années, les grands millésimes, les étiquettes m'as-tu-vu et même des timides. Tout le monde est là, grosso modo. Conséquence : camembert ! Ensuite, ils agrippent la manche du maître d'hôtel et s'en vont dérouler leurs connaissances. Dont ils ne connaissent que le prénom. Et John ? Et Bob ? Et Luigi ? Pas de pot, le maître d'hôtel connaissait tout ce beau linge. Heureusement, il y a bien un moment où il s'agit de clapper. Ça tombe bien, l'assiette de jambon arrive. Lumpen chic. Celle-là, inutile de lui chercher des crosses. Rien à redire, de l'excellent, du très bon, du pata negra. Ça cloue le bec aux taquins.

POULET RÔTI Lorsque celui-ci est arrivé, j'ai bien cru que mon Louis de Funès allait avoir la larme à l'œil. C'est bien simple, il s'est tu. Le poulet, il faut le dire, est impeccable. Non seulement, il est bon (jolie peau diaphane, au bord de la nacre), il est bien rôti (moelleux et croustillant de la peau), mais en plus, il a du corps, de la gouaille. La frite manquait un petit peu de vaillance (bain trop court et pas assez violent), mais conservait une authentique dignité artisanale. Lorsqu'il eut consciencieusement ratissé toutes les frites du bûcher, notre homme eut un grand mot: « Remarquable! » Le poulet eut droit à un éloge mortuaire à la Bossuet.

PATATRAS. Croyant avoir touché la terre ferme, notre coriace demanda du fromage pour lessiver un corton 2001. «Y en a pas », qu'on lui dit. «Y en a pas ? », répétait-il. « Non », qu'on lui répondit. Le sketch digne d'un Fernand Raynaud fut répété à des serveurs différents, comme si l'un d'entre eux avait planqué de l'époisses dans son vestiaire.

MAIS ENCORE

LA CLIENTÈLE. Formidable casting échappé des palaces (dont c'est un peu ici la garderie): belles femmes, simili-Mickey Rourke, garçons élevés aux laitages, femmes dans l'embuscade et puis deux gamins qui se barbaient douloureusement dans ce capharnaüm d'enfants gâtés. Dans trente ans, ils referont le même coup à leurs mouflets.

SERVICE. Ironique, madré à qui on ne l'a fait pas, parisien quoi !

FAUT-IL Y ALLER ? Vous n'allez pas être déçu du voyage. Attention, réservation croquignolette.

EST-CE CHER ? L'addition n'est pas piquée des hannetons, mais, au moins, le jambon était excellent, le poulet d'anthologie et les vins à la hauteur.

L'Ami Louis, 32, rue Vertbois.
01 48 87 77 48.

Ping Pong

Les gestes qui tuent...

Ce serait trop simple s'il suffisait de réserver une table dans le meilleur restaurant, laver son auto, faire un shampoing, repasser sa chemise fétiche, bref, faire le joli coeur. Tout cela peut s'effondrer d'un seul battement de cils. Au cours de cette soirée à hauts risques, si des hauts talons se détournent tout à coup de votre chemin, sachez, messieurs, que vous aurez sans doute commis l'un de ces petits gestes qui sauvent peut-être le célibat, mais risquent de fendiller les coeurs de porcelaine.

Reculer la table jusqu'au milieu du restaurant pour que la dame s'extirpe de la banquette. Il ne s'agit pas de manœuvrer un élément de l'Airbus A380. Juste un petit geste discret. Si le mwitre d'hôtel veut intervenir, refusez. Après tout, lui avez-vous chipé le tire-bouchon lorsqu'il vous a ouvert la bouteille de saint-amour 2007 ?

Cravater l'addition en vue de la recycler en note de frais. Tentant, certes, mais minable, digne d'un cœur calculateur. De quoi être illico rayé de la liste.

Partager l'addition. À moins que la dame aime les mufles, sachez que vous jouez gros. Pendant que vous y êtes, faites-vous inviter par le patron.

Ne pas laisser de pourboire. Là aussi, les petites économies font le lit (vide) des grosses économies.

Se tromper de prénom. Ne rigolez pas, c'est un grand classique. Prévoir un procédé mnémotechnique. Répéter dans l'après-midi.

Lire ses SMS pendant le diner. Et y répondre avec un grand sourire. Sanction immédiate. Largage annoncé dans la demi-heure et tintin pour le plumard (c'est clair).

Tomber dans les clichés du jour, type rose rouge... C'est jouer avec le feu.

Venir avec un énorme bouquet de fleurs. Tout le monde va se retourner et l'élue de votre cœur ne saura pas où le fourrer. Autant dire que vous partez avec deux longueurs de retard.

Se rendre au restaurant le soir de la Saint-Valentin. C'est le dernier endroit où aller. Ueffet miroir est désastreux : les couples dans leur enfermement, toutes les Barbie sur la banquette, les Ken en veste, les amourettes au gingembre. Notre conseil : dinez à la maison, ou mieux à l'hôtel, en room service.

Si, après avoir dispensé ces minicataclysmes de table, votre « moitié » est toujours là, chapeau bas. Vous pourrez fêter ça l'année prochaine...

COMMENT SNOBER UN SOMMELIER

D'accord, ils ont le vent en poupe mais est-ce une raison pour que certains d'entre eux vous inondent de leur science, vous toisent du haut de leur 1,60 m et vous chauffent les oreilles avec leurs avis très personnels. Voici quelques parades pour avoir la paix...

1. Choisissez le vin que vous connaissez par cœur. Laissez courir le paon et, à la première erreur, enfoncez le malheureux.
2. Aérer un vin est un domaine glissant. À chacun sa vérité. Raison de plus pour laisser le sommelier s'aventurer. Il vous conseille d'aérer le vin dans le verre. Arguez qu'il faut le laisser venir en bouteille. S'il suggère le contraire, exigez bien entendu une aération dans le verre. S'il propose la décantation en carafe, préférez la lente arrivée du vin dans le verre. Dans le cas contraire, exigez la décantation.
3. Vous êtes en charmante compagnie,

étonnez-vous que madame ne goûte pas la première.

4. Il fait le fier, attendez-le au virage et jouez au jury d'examen. Un mauvais décapsulage, une goutte sur la nappe, arrêtez net la discussion. Le fâcheux est déstabilisé pour le restant du repas.

5. Un petit bloc-notes sur la table, des mots griffonnés à la hâte (illisibles autant que possible), à tous les coups, une vieille parano de la représentation humaine de la vérole (le critique) va lui remonter, avec pour vous, en retour, respect garanti et distances maintenues.

6. Demandez-lui le vin rouge à température de cave.

7. Demandez-lui le vin blanc comme Hemingway l'exigeait. « Grésillant de froid. » Là, logiquement, il pète un câble.

8. Pour le champagne en seau, exigez que les glaçons montent jusqu'au col de la bouteille. Là, il va vous haïr.

9. Avec une joviale complicité, faites-lui remarquer toutes les fautes d'orthographe de sa carte. (Il vous attend à la sortie avec un nabuchodonosor pour vous l'éclater sur le crâne.)

10. Facile, mais efficace: « Comment se fait-il que vous n'ayez pas ce muscadet à la carte ? » (Bien vérifier auparavant.)

11. Suprême (et perverse) volupté, pour tempérer un sommelier trop bouillant: « Faites-moi plaisir, laissez-moi ouvrir ce margaux 1953. »

COMMENT SE FAIRE PASSER POUR UN CRITIQUE

Sincèrement, ça vous tente ? Comme je vous comprends. En embrassant cette profession, vous débarquez dans un opéra de quat'sous, une république bananière désopilante. C'est une planète exquise bordée de meringue, aux cieux chantilly. Vous croyez tomber dans L'Aile ou la Cuisse, Ratatouille, mais c'est mieux que ça. Personnages truculents, chefs paranoïaques, égéries teufteufantes. Allez, montez dans le train, c'est pas compliqué.

À la réservation, prenez une voix de basson, avec le verbe fleuri, le timbre grassouillet. Vous n'appartenez à aucun journal? Et alors? C'est le moment d'en créer un. Bombardez-vous directeur illico, chopez une particule au passage, vissez la plaque de cuivre à la porte de votre immeuble et prenez un peu de bide, c'est peut-être préférable.

Lorsque vous appelez, jouez les faux modestes, et crescendo, annoncez les couleurs. Vous allez conscrer un article à votre illustre correspondant et, pour les besoins du reportage, vous allez passer lui rendre visite. De préférence vers midi. Logiquement, l'invitation tombe dans la demi-seconde.

Avant d'entrer dans le restaurant, vérifiez bien que vous avez en votre possession, tous les attributs du pouvoir : cartes de visites armoriées, petit magnéto. Soyez poli : baisemain à Madame, salutations distinguées au directeur de salle, petit mépris plissé pour la piétaille (non mais !).

Lorsque le chef est là, prenez-le en photo (ça les tétanise tous). Débutez l'interview, comme si vous étiez en direct à la radio.

À table griffonnez sans arrêt, même si vous n'avez rien à écrire: n'importe quoi, du moment que ce soit illisible (liste des courses à faire).

Dès qu'une assiette arrive, faites lhydravion, avec votre nez. Réfléchissez beaucoup. Puis becquetez avec détermination.

Buvez méticuleusement, évitez néanmoins de vider un magnum car votre crédibilité tient aussi à votre façon de vous lever de table. Si vous vous affalez, de la mousse mauve aux lèvres, mieux vaut chercher un autre métier (faux plombier, gynéco, politicien).

Réclamez l'addition, mais avec le timbre frêle,

presque inaudible. Logiquement si vous vous êtes bien tenu, c'est gratos. Mais attention, là, vous êtes ferré à vie avec des menottes de saindoux. Pour 80 euros, vous avez vendu votre p'tit bout d'âme, votre liberté. Alors, on y va toujours ?

Selection

● Fontaine Gaillon - TRADITION

C'est LE restaurant de Gérard Depardieu, son point de chute préféré, aussi. Et il n'est pas rare de l'y croiser bras dessus bras dessous avec l'un de ses potes, serrant la paluche d'habitués, plus fines gueules encore que cinéphiles. Car l'homme n'est pas du genre à se contenter de placer quelques gros cachets dans une adresse, aussi cossue soit-elle avec ses boiseries patinées et ses petits salons. Il s'est également investi dans la conception de la carte, réalisée par l'excellent Laurent Audiot, irréprochable et diablement séduisante dans un style résolument classique, mêlant terre et mer.

LES PLUS. Le niveau des assiettes, la belle terrasse sur la placette enjôleuse, le service.

DOMMAGE. Les additions élevées, même au déjeuner.

1, rue de la Michodière. Paris 2e
01 42 65 87 04.- Tij. sf sam. et dim.
Menu à 45. Carte env. 75€.

● Armani Caffè - AILLEURS

À l'étage de la boutique griffée Georgio A. une trattoria urbaine que l'on aimerait régaler de vacheries. La cravacher au fouet des ridicules, moquer les vieux beaux, les petits masques, les bouches en cul-de-poule et les demi-fesses posées sur le gris perle des banquettes, jurer que la mozza sonnait bling, que tout était hors de prix et que l'Italie virait alibi. Seulement voilà, dans la cruauté des paradoxes, il y a ici quelques jolis plats d'étoffe (vitello tonato, risotto ourlé, gnocchis roulant velours) se vengeant des cabines, la faim filoutant la fringue.

LE PLUS. Les glaces turbinées minute.

DOMMAGE. Le décor Milan 90 désormais daté.

149, boulevard Saint-Germain. Paris 6e
01 45 48 62 15.
Tij sf dim. Carte env. 60 €. Menus à 35 € (déj.) et 50 € (dîn.).

● Atelier Joël Robuchon - CRÉATIF

Pour manger chez Robuchon, version comptoir, il y en a qui sont prêts à tout, notamment à prendre leur tour sur le trottoir. Il faut dire que la star des chefs a secoué le paysage gastronomique avec la création, en 2003, de cette adresse conceptuelle. À chaque service, une trentaine de convives s'attable en hauteur autour de la cuisine ouverte où les produits nobles et canailles (foie gras et pied de cochon, homard et joue de bœuf, crabe royal et œuf cocotte...) rissolent en version panoramique. À déguster à l'assiette ou en portion dégustation, façon tapas haute couture.

LES PLUS. Le concept attrayant. Beaucoup de vins au verre.

DOMMAGE. La note qui peut vite chiffrer. Impossible de réserver aux heures d'affluence.

5, rue de Montalembert. Paris 7e
01 42 22 56 56. Tij.
Carte, env. 100 €. Menu dégustation 150 €.

● Thoumieux - MODE

Désormais sous la casaque de Thierry Costes (Hôtel Amour, Germain ...), après un sérieux toilettage en façon post-art déco et l'arrivée d'un Jean-François Piège libéré des ors du Crillon, cette ancienne baderne des bourgeoisies rive gauche affiche enfin ce sourire propre aux renaissances. Classique sur le fond, nettement plus chahuteuse sur la forme, la cuisine traduit en manières d'aujourd'hui le petit éternel des brasseries lorsqu'elles affichent un appétit d'entrain (calamar sauvage façon carbonara, quasi de veau condiment à la ventrèche de thon...). Certains trouveront à minauder quelques préparations un peu narcissiques, mais comment ne pas excuser quelques grammes de parisianisme dans une maison renouant avec la capitale ?

LE PLUS. La banquette de la table 5.

DOMMAGE. Beigbeder trop sonore.

79, rue Saint-Dominique. Paris 7e
01 47 05 49 75. Tij. Carte env. 50 €.

● Mama Shelter - MODE

Pour convertir le Tout-Paris à leur «kibboutz urbain » au fin fond de la rue de Bagnolet, la famille Trigano et le philosophe Cyril Aouizerate n'ont pas manqué d'audace. Mais ils se sont appuyés sur des pointures. Starck, à la déco, signe ici une salle à manger ultracosy et faussement foutoir, où les Baby-foot côtoient des tables XXL et où le tableau noir graffité à la craie se colle au plafond. Côté cuisine, c'est Alain Senderens qui coiffe la casquette de chef consultant et nourrit les appétits rétro-urbains à grands coups de parmentier de confit de canard, cocotte de coquillettes/jambon et moelleux au carambar...

LES PLUS. Les barbecues chic sur le toit, aux beaux jours, le brunch dominical.

DOMMAGE. Loin du métro...

109, rue de Bagnolet. Paris 20e
01 43 48 48 48. Tij.
Menu à 19€ (déj.). Carte env. 40€.

Ebooks-LAND.net

Par Jean-Christophe Florentin,
Photos Philippe Ramond et
Jean-Christophe Florentin

Si tu vas à Dubaï...

Si tu vas (allez) à Dubaï... n'oublie(z) pas de monter en haut de Burj Khalifa, la plus haute tour du monde (quelques 850 mètres au garot). Mais il y a ici bas d'autres spots incontournables comme les malls les plus spectaculaires (gigantesques centres commerciaux de luxe dans lesquels il est tout à fait possible de dépenser plus de 10 M$ en dix minutes chrono dans la rue de la haute horlogerie, l'avenue de la mode italienne ou le boulevard du luxe français où Louis Vuitton côtoie Hermès qui voisine Dior et les autres...). Comment ne pas mentionner l'hôtel le plus étoilé du monde (7*), le Burj Al Arab en forme de voile, les programmes immobiliers délirants construits sur des îles artificielles comme the World où chaque île représentant un pays est à vendre (Richard Branson a déjà acheté l'Angleterre mais la Grèce reste à vendre), comme les Palms (îles en forme de palmiers géants sur lesquelles chaque palme de plusieurs kilomètres est parsemée de villas les pieds dans l'eau à vendre quelques millions de Dollars)... ? Bref, bienvenue dans la capitale mondiale du business sans limite et de l'hyperconsommation tendance bling-bling orientale. On dit qu'une grue sur 3 existant au monde est implantée ici pour construire les centaines de grattes ciel qui parsèment ce New Yok oriental. La crise se serait abattue ici, mais à voir le nombre de voitures de luxe au m2, on se rassure rapidement sur la puissance des fonds souverains dont bénéficient les émirats, à l'ombre du grand frère, le richissime Abu Dhabi. Bref, bienvenue dans cette chaude fédération où nous avons littéralement craqué pour deux adresses radicalement opposées :

Luxe, calme et pieds dans l'eau dans le petit émirat de Ras Al Khaimah (RAK pour les intimes) avec l'hôtel Hilton.

l'hôtel Hilton Ras Al Khaimah Resort & Spa

Loin de l'agitation urbaine de Dubaï, il existe un havre de paix situé à une heure d'autoroute 5 voies éclairée jour et nuit. Son Altesse cheikh Faisal bin Saqr Al Qasimi et le Président et CEO de Hilton Worldwide, Christopher J. Nassetta, inaugura voici peu l'hôtel Hilton Ras Al Khaimah Resort & Spa, qui compte 475 chambres.

Piacere Del Gusto

L'émirat de Ras Al Khaimah est une destination émergente-clé car plus authentique que chic, plus hot que toc. Bref, dominant la Mer d'Arabie et situé à l'ombre des spectaculaires montagnes d'Hajar, ce complexe offre 324 chambres d'hôtes et 151 villas de luxe conçues dans un style arabe classique. Coloré de teintes terreuses et décoré d'une palette de lanternes traditionnelles, ce lieu de résidence est une retraite des plus remarquable. « Ras Al Khaimah, avec son littoral spectaculaire et son atmosphère sereine, est un antidote au rythme effréné des autres Émirats. Nous nous développons progressivement en un pôle d'affaires international, tout en préservant notre culture unique et ce cadre naturel somptueux. Avec son charme arabe typique, le Hilton Ras Al Khaimah Resort & Spa plaira tout autant aux résidents locaux qu'aux visiteurs internationaux qui sont attirés par l'émirat, » déclara S.A. cheik Faisal bin Saqr Al Qasimi, Président du Département des Finances de RAK, de la zone franche de RAK et habitué du restaurant italien de l'hôtel, le Piacere Del Gusto !

Les chambres d'hôtes et les villas présentes une vue imprenable sur le front de mer (chaude). Les patios des chambres d'hôtes et les balcons offrent un point de vue spectaculaire sur le littoral de Ras Al Khaimah.
Le complexe dispose de quatre piscines aux formes originales à température contrôlée, dont une d'eau de mer, en plus du tronçon de 1,5 kilomètre de plage d'un blanc immaculé. C'est ici que les amateurs de records trouveront la grande et sinueuse terrasse de la piscine la plus longue des États arabes unis.

Plaisirs de la table : un large éventail d'endroits où se restaurer parsème ce paysage de villégiature. Le « Al Fanar Lighthouse » et le « Rooftop Bar » offrent des rafraîchissements pour accompagner les couchers de soleil éblouissants, alors que le « Piacere Del Gusto » sert une cuisine italienne classique en intérieur et dans un décor à ciel ouvert (photos). Le « Passage to Asia » ajoute des saveurs indiennes, thaïlandaises et chinoises à l'offre gastronomique.
Le complexe abrite également un spa de standard international et un hammam turc. Les enfants n'ont pas été oubliés puisqu'ils ont leur propre Kids Club avec un terrain de jeu intérieur et extérieur. Ce lieu de villégiature à déguster en couple ou en famille propose un large choix d'activités comme des circuits en bateau traditionnel vers les fjords de Mussandam, des safaris en jeep dans le désert ou les montagnes, des circuits en quad ou encore à cheval.

Hilton Ras Al Khaimah
PO BOX 11133, Ras Al Khaimah, U.A.E -
Tél. : 971-7-228-8888

le Park Hyatt Dubaï

Retour dans la mégalopole : le Park Hyatt Dubaï est un luxueux hôtel en front de mer, attenant au célèbre Dubai Creek Golf and Yacht Club. L'hôtel se trouve à seulement quatre kilomètres de l'aéroport international de Dubaï (qui curieusement ne perturbe en rien la quiétude du lieu) et à quelques minutes du centre-ville, de boutiques de premier plan et du quartier central des affaires. Chaque grande chambre de 52 mètres carrés dispose d'une terrasse avec vue sur la marina et comporte une salle de bains avec sol en marbre et baignoire et douche à l'italienne séparées, un bureau de travail avec accès Internet haut débit et un lit King avec couette en duvet d'oie.

Ajoutons le magnifique spa Amara avec ses huit salles de soins, chacune avec jardin privé et douche à jets de relaxation. Les clients de l'hôtel peuvent jouer au golf sur le parcours 18 trous du Dubai Creek Golf Course, qui comporte un practice éclairé, et profiter des bateaux de plaisance et de pêche privés du Dubai Creek Yacht Club. L'offre gastronomique comprend cinq restaurants. Nous en avons distingué deux : le restaurant gastronomique appelé « Traiteur », dont la grande cuisine ouverte dans une salle au design irréprochable est placée sous le haut commandement du chef français Franck Detrait, qui réalise ici une magnifique cuisine fusion d'influences françaises et orientale comme ses remarquables extraits de sa carte : Foie gras de canard confit, figue noire aux arômes de lavande et croustillant de spéculos , Vapeur de Saint-Pierre parfum verveine, asperges étuvées au beurre d'agrume, Loup de mer piqué aux olives, « ratatouille à ma façon » et anchoïade, Suprême de volaille jaune rôtie, fleur de courgette et girolles, crème aigre douce au Sumac, Fruit rouges et noir du soleil, soupe de fraise et sorbet basilic... On en redemande !

Le « Traiteur » et son chef français Franck Detrait

Traversez la cour et rendez-vous à l'endroit le plus hot de Dubaï : The Thai Kitchen, le meilleur restaurant thaï du district, mené de main de maîtresse par Chef Supattra Panyasombat et sa brigade 100 % thaïlandaise. Un accueil inoubliable et un menu qui ne manque pas de... piment lesquels sont livrés par palettes avec des litres de curry pour relever les classiques thaï mitonnés dans les quatre magnifiques cuisines ouvertes qui parsèment le restaurant intérieur : rôtisserie, barbecue, bar à soupes & sauces et navire amiral de Chef Supattra. Si l'ambiance de l'inox devait rompre le charme, alors le jardin terrasse saura séduire les plus exigeants à l'ombre des palmiers (avec vue imprenable sur Burj Khalifa SVP !). Une magistrale expérience gustative so spicy !

Park Hyatt Dubai - PO Box 2822,
Dubai, Émirats arabes unis
Tél. : +971 4 602 1234

The Thai Kitchen & Chef Supattra Panyasombat

Champagnes Divins

Nicolas Maillart Rosé Grand Cru

Lorsque Nicolas Maillart propose un Rosé Grand Cru, c'est un vin événement qu'il nous donne à boire. Plus de trois siècles de tradition champenoise le précèdent. Conduit en culture raisonnée, Nicolas Maillart utilise les armes douces de l'agriculture biologique. Ainsi les vendanges, en respectant l'environnement, sont devenues plus qualitatives. La robe est d'un rose soutenu et la belle persistance d'un cordon de bulles d'une noble vivacité. Au nez, il expose un bouquet subtil de fruits rouges. Il sublime un apéritif et se conduit en gentleman aux côtés d'un saumon citronné par exemple. L'attaque est d'une fraîcheur confondante, les notes fruitées se retrouvent en milieu de bouche et la longueur remarquable de ce vin splendide garde jusqu'au bout ses vertus minérales, fraîches encore et prodigieusement désaltérantes. 29 € dans les meilleures caves et épiceries fines.

Extra-Brut Billecart-Salmon : Pur & Naturel

La Maison familiale Billecart-Salmon élabore des champagnes empreints de pureté pour toujours plus de plaisir et de saveurs naturelles. Toujours sous le signe de l'exception, le style novateur de cette cuvée reste fidèle au charme discret et équilibré des trois cépages champenois. Sans sucre ajouté au dosage, un champagne complexe et vibrant, doté d'une élégante fraîcheur. 37,50 € chez les meilleurs cavistes.

Le plus bel ambassadeur des champagnes rosés !

Figure emblématique de la Champagne, Audoin de Dampierre est avant tout un homme d'un formidable charisme ! Il aura fallu quelques années à peine à cet entrepreneur dans l'âme pour élever la maison qui porte son nom au rang des grandes maisons. Tout dans ce rosé est une invitation à la fête : de sa robe rose cuivrée jusqu'à la finesse de ses bulles… Idéale à l'apéritif, cette cuvée fera des merveilles sur une salade de fruits rouges légèrement poivrée. 36 € chez les meilleurs cavistes.

Icetube de l'été

Bollinger présente l'Icetube, un nouveau concept pour rafraîchir et maintenir au frais son champagne. Le système est exclusif et breveté ! Pour Bollinger Special Cuvée (en rouge) 40 € et pour Bollinger rosé (en rose) : 55 € Chez les meilleurs cavistes et épiceries fines

Champagne Bruno Paillard - Rosé Première Cuvée

Un grand Champagne est par définition un vin «d'assemblage» et ce Rosé suit cette règle. Nez vif et fruité, premiers arômes très groseille, fruits rouges légèrement acidulés, évoluant à l'aération vers la griotte, la fraise des bois et la violette. Touche citronnée d'une grande fraîcheur. Bouche fraîche, à la vivacité gourmande. Sensation de fruit rouge mûr capturé dans toute sa fraîcheur. Finale pure et raffinée, élégante, longue en bouche sans aucune lourdeur. Un vin idéal avec les volailles, les viandes blanches, salades composées et fromages.

Lallier Blanc de Blancs Grand Cru, une cuvée hors du commun

Un style inimitable, une originalité à la fois sans égale et ultra-chic ! Cuvée issue d'un long séjour dans les caves de 3 à 4 ans pour parfaire ses qualités. Excellent à l'apéritif, il accompagnera merveilleusement un filet de sole sauce champagne avec quelques morilles fraîches. Il est le parfait compagnon des crustacés et fruits de mer. Testez le avec une salade de homard et pointes d'asperge sauce agrumes ! 34 € chez les meilleurs cavistes, 65 € le magnum.

Rosé Lallier, un style à part entière !

Situé à Ay, le vignoble Lallier fait figure de privilégié car seules 17 communes en Champagne peuvent prétendre au titre tant envié de Grand Cru. Conçu comme une alternative originale au brut classique, sa belle robe rose saumonée annonce la fraîcheur d'une bonne maturation. Idéal à l'apéritif, il exprime toute sa virtuosité, à servir bien frais. Il crée aussi un duo de charme avec une salade de fruits rouges ou de fraises légèrement poivrée. Complice des viandes blanches, il fait des merveilles sur un perdreau aux raisins. 29 € chez les meilleurs cavistes.

Brut Rosé de Pannier : au féminin !

Pannier est une grande maison champenoise centenaire. Suite à la découverte d'anciennes carrières de pierres datant du XIIème siècle à Château-Thierry, la maison s'y installa en 1937. Ces galeries plongent à une trentaine de mètres sous la terre, et c'est au cœur de ce lieu unique et magique que le Brut Rosé mûrit tranquillement avant d'être offert au monde. Discrètement saumonée, son cordon est fin, sa mousse délicate ; autant d'échos à la féminité. Au nez, s'expriment une myriade de petits fruits rouges bien mûrs, comme la cerise et la framboise. En bouche, l'attaque est fraîche, onctueuse. Les arômes de fruits rouges se fondent. Il se révèle éclatant dès l'apéritif. Pour lui-même, ou bien escorté de saumon légèrement fumé, de grillades jetées à la hussarde sur le barbecue, ainsi qu'avec une salade estivale et un dessert à base de fruits rouges. 28 € chez les cavistes, épiceries fines ou en direct : 03 23 69 51 30.

Edition de luxe

Dégustons un bon gros pavé-coffret. Une présentation exclusive conçue par India Mahdavi pour la cuvée Ruinart Rosé. Une édition originale proposant à ses lecteurs une dégustation entre vers et verres, dont le personnage principal n'est autre que la cuvée Ruinart Rosé. Equilibrée et délicieusement charnue en bouche, elle révèle une harmonieuse complexité qui se laisse apprivoiser tout en souplesse. A table, elle jouera le mariage parfait avec un sashimi de thon rouge ou une soupe de fraises. A lire et relire… (avec modération tout de même !)

1. Château Brethous 2008 Cuvée Prestige - Cadillac Côtes de Bordeaux. Le domaine a été édifié par M. de Bretous, Jurat au Parlement de Bordeaux au 18ème siècle. Arborant une belle robe soutenue, ce vin est des plus expressif. Un nez riche d'arômes équilibrés de fruits et d'épices douces. Tout en élégance, il s'appuie sur une structure ample et une belle concentration. 9,50 €.

2. Château Fontarabie 2005 - 1ères Côtes de Blaye. Exploitation familiale depuis 1995 en culture raisonnée, vendanges ramassées à maturité complète,égrappage total, longue macération avec maîtrise des températures pour un vin remarquable et remarqué (Prix d'Excellence aux Vinalies 2007). Robe pourpre intense, offrant de très agréables senteurs de fruits, trame tannique serrée et épicée, il accompagne les viandes grillées, côtes d'agneau, fromages…

3. M. Chapoutier - A.O.C Crozes-Hermitage Rouge 2008. Successeur d'une maison vieille de deux siècles, Michel Chapoutier a pris le contre-pied de ses prédécesseurs, se faisant partisan du terroir et des AOC. Il choisit une culture particulière appelée « biodynamique » les hautes terrasses d'alluvions glacières au sol composé de galets roulés, de cailloux et de graviers. 9 ,95 € en GMS. M. Chapoutier - 18, avenue du Docteur Paul Durand, 26 600 Tain l'Hermitage - Tél: 04 75 08 28 65

4. Domaine Jeanne Gaillard - A.O.C Crozes-Hermitage Rouge, 2008. Ayant grandi au sein du domaine familial dans le nord des côtes du Rhône (Domaine Pierre Gaillard), Jeanne Gaillard a baigné toute son enfance dans le monde viticole et a choisi de s'installer dans les Côtes du Rhône nord. Possédant un domaine d'une superficie de cinq hectares ; elle se démarque aujourd'hui de ses parents pour affirmer son style. 13 € - Domaine Jeanne Gaillard, Lieu-Dit « Chez Favier », 42 520 Malleval - Tél: 06 79 77 81 64

5. La Cave de Clairmont - A.O.C Crozes-Hermitage Immanence, Rouge 2007. Créée en 1972, la Cave de Clairmont est née de l'union de trois familles de vignerons désireux de mettre en commun leur amour de la vigne et du vin. Immanence 2007, 1er millésime de cette cuvée, est issue de l'agriculture biologique, 100 % vieille vignes de Syrah. Un pourpre intense aux reflets grenat et aux arôme généreux empyreumatiques de café torréfié et de crème de mûre. Bouche harmonieuse à la finale longue, de belles notes d'épices, de poivres et de baies rouge. Pour apprécier aussi bien un pavé de biche aux airelles qu'un lapin à la tapenade ou un onglet sauce marchand de vin. 14,50 € - Cave Des Clairmont, D153 Vignes Vieilles, 26 600 Beaumont-Monteux - Tél: 04 75 84 61 91

6. Château Meyney 2004. Toute l'élégance de Saint-Estephe pour Château Meyney, l'une des plus anciennes propriétés du Médoc. En 1662, les propriétaires en étaient les Pères Feuillants artisans des premières plantations. Aujourd'hui le vignoble de 51 hectares d'un seul tenant s'étend sur de belles croupes dominant la Gironde. Le 2004 se caractérise par une couleur dense avec des arômes complexes, expressifs et capiteux grâce au voluptueux merlot, l'austère cabernet sauvignon, le délicat cabernet franc et le mystérieux petit verdot. Des tannins volumineux avec beaucoup de rondeur et de présence. 32 €

7. Le Canon du Maréchal Rouge 2009. Un vin Bio de pays des Côtes Catalanes. Bouche agréablement fruitée (cassis, framboise, cerise) et veloutée. Vin ample, onctueux, riche et frais. Malgré une sécheresse accumulée sur plusieurs années, le millésime 2009 se distingue par une fraîcheur unique. Pour accompagner tout un repas de l'apéritif au dessert. 4,70 € chez les meilleurs cavistes.

8. Château Vignelaure, AOC Coteaux d'Aix en Provence, rouge 2004. Toute la finesse et la complexité d'un grand terroir de Provence. Robe d'un rouge profond pour un vin qui se distingue par des arômes d'épices douces et de truffe. Si la Syrah lui apporte densité et fruit, le Cabernet lui confère structure et longueur. Il accompagnera idéalement viandes rouges et fromages à pâtes molles. 20 € chez les meilleurs cavistes

9. Le Régnié « Haute-Ronze » de Jean-Michel Dupré : la finesse harmonieuse. Les très vieilles vignes du domaine ont été plantées dans le Cru Morgon dès 1910. Jean-Michel Dupré tire le meilleur de celles-ci en produisant un vin profond et complexe dans lequel on retrouve le fruit en fine harmonie avec un beau support minéral. Il accompagne idéalement les grillades de viandes rouges et les volailles. 9,50 € chez les bons cavistes.

10. Le Chiroubles « Chatenay » de Laurent Gauthier : la puissance estivale. Le domaine réparti sur les deux meilleurs climats de Morgon conduit par Laurent Gauthier offre le juste assemblage pour un vin généreux et rafraîchissant. On retrouve des notes de kirsch et de fruits des bois qui s'accordent sur des viandes rouges, également des plats sucrés-salés ainsi que sur des fromages de caractère. 10,20 € chez les bons cavistes.

11. L'Abeille de Fieuzal Rouge 2007. Situé au cœur du berceau historique des vins de Bordeaux, le vignoble du Château de Fieuzal s'étend sur l'une des plus belles croupes graveleuses de l'appellation Pessac-Léognan. Réputé pour ses vins blancs, Château de Fieuzal est aussi reconnu pour l'excellence de son second vin rouge l'Abeille de Fieuzal. Destiné à être dégusté plus tôt, ce vin se caractérise par des arômes de fruits rouges frais, une robe rouge vif et un toucher tout en souplesse. 14 € chez les bons cavistes.

12. Château Roubine – Cuvée Inspire Rouge. Niché au creux d'un cirque naturel bordé de pins et de chênes, le Château Roubine, Cru Classé des Côtes de Provence, s'étend sur de plus de 112 hectares dont 64 plantés, entre Lorgues et Draguignan au cœur du Var. La robe pourpre dévoile une légère nuance ambrée. Un nez où s'expriment la truffe, la cannelle et les senteurs des sous-bois. C'est un millésime très riche, à maturité lente qui donne des vins murs et fins. En bouche ce vin est élégant et rond.Les tannins sont bien présents mais fins. La finale est ample. 22,50 € chez les bons cavistes.

13. Château Cheval Noir, cuvée Le Fer Saint-Emilion Grand Cru 2007. En 1937, Mähler-Besse, une des Maisons de négoce les plus réputées de la place de Bordeaux, acquiert Cheval Noir, une propriété de 6 hectares à Saint-Emilion Ouest, au lieu dit Rivalon. La cuvée de prestige, Château Cheval Noir, Cuvée le Fer, Saint-Emilion Grand Cru, est issue des vignes du domaine et exprime toute l'élégance et la complexité d'un grand terroir. En 2007, l'ensoleillement record en avril fut suivi d'un large déficit de mai à août, compensé par une fin d'été et un début d'automne exceptionnels. Ce vin dense et puissant révèle des notes de fruits noirs (cassis, griottes) légèrement torréfiées. 40 € chez les bons cavistes

1. Domaine de La Clapièrese – cuvée Jalade 2009 : un grand du pays d'Oc.

Situé à mi-chemin entre Montpellier et Béziers, le Domaine de la Clapière se respire la douceur de vivre méditerranéenne ; il se révèle avec générosité à ceux qui savent se laisser gagner par sa présence. Pimpant et primesautier, il ne se contente pas de désaltérer, mais révèle une richesse inattendue.Jalade 2009 présente une robe d'un rosé pâle et brillant. Le nez est subtil aux senteurs de fruits rouges. A déguster avec des aubergines à la grecque ou des rougets aux oranges.

2. Château de Lastours Rosé 2009 AOC Corbières.

Il séduit par sa belle robe saumonée, qui au nez dévoile de jolies notes de fruits rouges, invitant volontiers à la dégustation. Vivacité, puissance, rondeur, fraîcheur, et ampleur ressortent de ce savant assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah. Un Rosé synonyme de partage qui ira parfaitement avec une cuisine aux accents méditerranéens ou plus exotiques. 6,20 €

3. Château Baron Gassier 2009 - sur le terroir d'exception de la Sainte-Victoire.

AOC Côtes de Provence Baron Gassier est issu d'un terroir d'exception situé au pied de la Montagne Saint-Victoire à quelques kilomètres d'Aix-en-Provence. Ame du pays, la montagne Sainte-Victoire a inspiré de nombreux artistes dont Paul Cézanne. Son terroir est à l'image de cette montagne : il offre des vins à la fois majestueux et d'une grande élégance pour accompagner avec bonheur des plats méditerranéens, des grillades de viandes blanches, des poissons grillés ou de la cuisine exotique. 4,70 € en GMS

4. Chat'O Souris rosé 2009 des Domaines Paul Mas.

L'allié des tables où l'on refait le monde ! Couleur intense, bouche riche et structurée, il tiendra facilement compagnie sur des sardines marinées ou entrecôtes grillées. Un des best sellers de l'été. 6,90 €

5. Frog Pink Ribet 2009 des Domaines Paul Mas : l'arrogant.

Simple et de bon goût, il ne laisse personne indifférent avec sa grenouille espiègle et son complet rose. Ce rosé à l'impressionnant rapport qualité/prix est convivial, gourmand avec sa robe cerise, il est facile à ouvrir avec sa capsule à vis. Il fera des merveilles autour d'une salade composée. 5,50 €

6. La Fourmone – Fleurantine rosée boisée.

Belle cuvée rosée de l'AOC Vacqueyras (cru des Côtes du Rhône). Le Domaine de la Fourmone est orchestré par une équipe 100% féminine. Marie-Thérèse Combe, maître de chais, est également une artiste moderne reconnue pour ses peintures acryliques et au couteau. La cuvée fleurantine rosé boisée révèle un nez intense et des notes de confiture de fruits rouges, d'épices et de cannelle. Quelques remarquables accords : crevettes flambées, poulet au curry, salade de Saint-Jacques aux truffes. 12,95€

7. Collioure AOC Rosé 2009 - Cuvée des Peintres de la Cave de l'Abbé Rous.

Vinifiée en rosé de saignée, ses 70% de grenache noir dévoile toute sa personnalité, mais les Carignan, Syrah et Mourvèdre révèlent la véritable nature de ce terroir méditerranéen. Avec une robe grenadine, acidulée et gourmande, faisant ressortir de jolies notes de fraise, de framboise, et de pamplemousse rose, il fera l'unanimité dès l'heure de l'apéritif jusqu'au dessert. 7,30 €

8. Château Cavalier 2009 - Côtes de Provence.

Une propriété sise à Vidauban produit exclusivement des vins rosés de grande qualité. Des vins d'une acidité un peu plus faible que l'an dernier, synonyme d'apport de rondeur. On retrouve des arômes de fruits mûrs avec un degré alcoolique légèrement supérieur à 2008. La robe saumonée et brillante laisse entrevoir un vin friand. Le nez dévoile des arômes subtils de fruits exotiques. La bouche ample révèle des saveurs de pamplemousse et de litchi. Il accompagnera une large palette de plats aux herbes de Provence ou aux saveurs épicées. 9 € chez Nicolas et CHR.

9. Château Beaulieu 2009 - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence.

Le Château Beaulieu rosé 2009 exprime parfaitement tout le potentiel de ce grand terroir. Le millésime a réuni toutes les conditions pour produire un grand rosé qui se conjugue à merveille avec des rougets grillés, une soupe de poissons, des coquilles Saint-Jacques, du crabe ou encore une tarte aux fraises. 4,50 € en GMS.

10. AOC Côtes du Ventoux.

Ce rosé excelle sur la charcuterie, les poissons ou les viandes grillées, comme des côtes d'agneau du Ventoux rehaussées de thym. 5 €

11. Le Seigneur des rosés du Château de Pibarnon - Bandol.

Un peu de ciel bleu dans un verre de rosé : ce vin magnifique est de tous les instants : à l'apéritif ou pour accompagner une assiette d'oursins, une grillade d'agneau, des filets de rougets ainsi qu'une salade de melon. 19,50 €

12. Les Jamelles (Badet Clement & Cie) se prête au jeu du Grenache pour un rosé plaisir - Baux de Provence.

Vin idéal à l'heure de l'apéritif, il escorte aussi à merveille les gambas à la plancha, les grillades au feu de bois, des aubergines au bruccio, tout simplement une pizza familiale ou encore un joli plateau de fromages de chèvre. 6 €

Vins Divins

15

16

17

18

19

13. Château d'Ollières joue la carte de l'élégance avec son nouveau rosé « Prestige d'Ollières » - Coteaux Varois. Le rosé Prestige exprime au nez de délicats arômes de fruits frais et une note très légèrement épicée. La bouche de ce vin d'altitude est tout entière sur la fraîcheur et le fruité. Parfait en apéritif, il est également le compagnon idéal des cuisines du pourtour méditerranéen. 11 €

14. Château Ferry Lacombe étonne avec sa cuvée Cascaï - Côtes de Provence. Cascaï escorte avec plaisir les rougets grillés, les côtelettes d'agneau grillées aux herbes du Maquis, et il adore se frotter aux notes épicées des cuisines les plus exotiques, dont il relève les audaces sensorielles. 12,50 €

15. Domaine Saint André de Figuière - « Magali » - Côtes de Provence. À table, ce vin aime se frotter aux plats épicés des cuisines méditerranéennes, orientales et extrême- orientales. Les salades vinaigrées et les poissons en escabèche ne l'effraient pas, au contraire. Magali a du répondant. 8,90 €

avec des woks et des sushis. 6,90 €

18. Domaine de La Croix - rosé de la presqu'île de Saint-Tropez « Eloge » - Côtes de Provence. Robe rose pâle, nez fin minéral et fruité (fruits de la passion), bouche souple volumineuse charnue et longue, aux arômes élégants de fleur de pêcher et d'agrumes. A servir frais en accompagnement d'une cuisine méditerranéenne. 13 €

19. Le Château du Cleray sur le fil avec « Fildefer ». Attaque ample d'une grande fraîcheur. C'est un rosé de soif, d'une grande expression aromatique à la personnalité bien trempée. 7 €

20. Château Dalmeran joue la carte de l'excellence avec son rosé 2009 - Baux de Provence. Conçu pour l'apéritif entre amis, ce rosé est surtout digne de convoyer un repas en terrasse, du début à la fin. Les grillades de viandes et de poissons, la cuisine méditerranéenne dans tous ses états, volontiers épicés, le stimulent tout autant que les fromages de chèvre frais et les tartes aux fruits. 12,50 €

salades, de mets de poissons et de desserts aux fruits. 4,50 € chez les bons cavistes

23. Savigny – les – Beaune Hauts Marconnets 1er Cru 2007 - Domaine Chanson. Le Domaine Chanson, exceptionnel par sa taille (45 ha) l'est également par la diversité des terroirs qui le composent. Il compte notamment parmi ses fleurons une parcelle de 2,20 hectares située à l'extrémité sud du village de Savigny-Les-Beaune. La vigne des « Hauts Marconnets » est située en haut de coteau et la nature particulière du sol à forte proportion de marnes calcaires sablonneuses a incité Chanson à planter cette parcelle en Chardonnay, le cépage noble traditionnel de Bourgogne complanté avec quelques ceps en Pinot Blanc qui confère au vin sa nervosité. 19.50 €

24. Le Mâcon-Chaintré « Les Champs bardes » de Pascal Berthier : la fraîcheur équilibrée d'un grand Blanc - Du dynamisme, de l'exigence et un cru original, celui de Saint Amour – la production la plus restreinte de Chardonnay du vignoble mâconnais –

20

21

22

23

24

25

16. Arthur Metz crée l'événement avec Roseal - Côtes du Ventoux. Roséal est parfait avec des cuisines exotiques : poissons à chair délicate sauce citronnelle, un poulet coco, brochettes de crustacés aux épices douces, un carré d'agneau, un filet mignon au gingembre et coriandre, une salade de pêches. Il est idéal pour un apéritif entre amis et pourquoi pas pour un after-Work ? 8,50 €

17. Château Calissanne joue la carte gourmande - Coteaux d'Aix en Provence. Merveilleux vin d'apéritif, le château Calissanne sera apprécié également au cours du repas. Il s'accorde avec les grillades et les planchas de viandes, poissons et coquillages, salades méditerranéennes, glaces et salades de fruits. A découvrir

21. Domaine Saint André de Figuière - Les « Confidentielles » - Côtes de Provence. Confidentielle excelle sur les viandes blanches, les crustacés cuisinés, comme le homard grâce à une « sucrosité » identique. Léger et subtil, nous avons affaire à un rosé de grande classe. Une cuvée certifiée Agriculture Biologique (AB). 25 €

22. Fier gascon : le Colombard. Le Colombard de la Maison Rigal est aujourd'hui connu dans le monde entier sous le nom de «French Colombard» mais c'est en Gascogne que les plus nobles arômes de ce cépage du Sud-ouest se sont exprimés. Ce vin se distingue par sa robe brillante et légèrement dorée. Les arômes frais se confirment en bouche avec des dominantes de fruits de la passion. Il se déguste en apéritif, en accompagnement de

pour ce Mâcon-Chaintré qui séduira par sa justesse et son équilibre. Entre fruits et minéralité, il sublime les poissons grillés (saumon, rougets, soles...) et les fromages de chèvre. 9.80 € chez les bons cavistes.

25. Le Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » de Pierre Vessigaud : un Blanc de référence Sur le vieux domaine familial, Pierre Vessigaud conduit la culture de ses vignes dans une démarche très proche du bio, sans le revendiquer. Exigent et utilisant des méthodes précises (culture, vendanges et élevage), il crée un vin d'une couleur or jaune, expressif avec des notes d'épices, de thé et de miel. Un ensemble équilibré et sur la longueur qui se marie bien avec des volailles, rillettes et fromages de chèvre. 21,50 € chez les bons cavistes.

à Table !

Selection gourmande

1.Le Lion griffe encore

Peugeot fête ses 200 ans mais nous n'avons que quelques petits mois pour profiter de ces nouveaux moulins proposés en édition limitée pour 2010. 4 modèles emblématiques de moulins, Bistro, Tahiti, Paris et Fidji. Chacun d'eux raconte une histoire, incarne une époque. Pour les célébrer comme il se doit, Peugeot a choisi de revisiter ses « Classiques » en les parant de 4 nouvelles couleurs... Ainsi Bistro, le tout premier moulin à poivre de table à arborer la marque Peugeot, toujours fabriqué aujourd'hui. Alors baptisé « Z », il était à l'origine présenté en porcelaine blanche unie puis a connu de nombreuses versions : métal argenté, bakélite puis bois, tel qu'on le connaît aujourd'hui. 10 cm - 18,50 €

2.Oursons bio

La Bio-Nutrition Bjorg, ce sont des recettes simples, réalisées avec des ingrédients biologiques, cultivés dans le respect de l'environnement, choisis et associés pour leurs qualités nutritionnelles. Des aliments pour tous les jours de la semaine, pour les parents… mais aussi maintenant pour les enfants avec une gamme de produits gourmands, ludiques et pratiques, 100 % biologiques aux formes amusantes pour le plus grand plaisir des enfants. Ainsi les oursons Choco au contenu des plus enthousiasmant : du véritable chocolat allié à un mélange de 4 céréales : maïs, blé, seigle, orge pour un produit source de fibres. 3,10 € la boîte de 250 g. A table !

3.Pâtisserie à boire

Étonnez vos amis (et vous même) : désormais la pâtisserie se boit chez Dalloyau ! Ainsi le Mirifique, fait de coupes en chocolat garnies de 6 cocktails pâtissiers - à boire à la paille - réhaussés d'une crème fouettée, posés sur un biscuit au chocolat léger, à déguster avec la cuillère. Taille unique 6 personnes : 54 € - Taille individuelle : 7,50 €.

4.Le rêve continue pour Philippe Conticini

Après le franc succès d'une première Pâtisserie des rêves, rue du Bac à Paris (voir numéro précédent !), Thierry Teyssier inaugure une seconde Pâtisserie des Rêves rue de Longchamp dans le 16e arrondissement. Dans le rôle du magicien des délices, le pâtissier Philippe Conticini. On y retrouve les héros du premier tome qui poursuit son carton au box-office des papilles rue du Bac : Paris Brest, Tarte Tatin, Saint-Honoré et tous les autres classiques qui ont redonnée espoir à tous ceux qui pendaient avoir perdu leur Madeleine de Proust… Thierry Teyssier place ses beaux et bons gâteaux sous cloche pour mieux les sublimer s'il en était besoin… Le Goûter est encouragé avec un salon de thé ****. Au menu : brioche toastée, légèrement caramélisée, tablette de chocolat et râpe pour en extraire de terribles copeaux, bols de chocolats chauds dans lesquels on trempe des sucettes glacées… On arrête le supplice ? Non.

5.Pizza party

Envie d'une pizza party entre amis ? InnovMania propose son nouveau four à mini-pizza ! Pour découvrir la convivialité de ce nouveau concept similaire aux traditionnelles raclettes, pierrades… Chacun peut préparer et cuire sa propre pizza dans ce four recouvert d'un dôme en véritable Terracotta (terre cuite en français). Chacun mange à son rythme, prépare ses propres pizzas et imagine de nouvelles compositions ! Pronto : 99,90 € pour 4 personnes et 119,90€ pour 6 personnes. www.innovmania.com

6.Quand les sorbets font pop !

Des glaces et des sorbets «maison» en moins de 10 mn ?
Ce sont les gourmands qui vont être contents avec la nouvelle sorbetière Quick Pop Maker de Zoku, disponible sur www.boutiqueencouleur.com. Pop, elle l'est non seulement par sa belle couleur très 70's mais surtout par son goût de l'inventivité. Glaces au yaourt, sorbets aux fruits, esquimaux tigrés, bâtonnets doubles saveur, avec morceaux de fruits, de biscuits ou petits bonbons… C'est quand même plus drôle qu'un esquimau acheté en grande surface, et nettement plus sain. 48,90 €.

7.Couvercles Hermétiques Magiques : révolution en cuisine !

Ces petites merveilles signées Passat remplacent le film alimentaire et l'aluminium. Réutilisables à volonté car lavables au lave-vaisselle. Doués de vertus conservatrices : au réfrigérateur, au congélateur ou au micro-ondes, les aliments conservent toutes leurs saveurs et leurs valeurs nutritionnelles. Finis les sauces qui fuient des saladiers, les gâchis de films alimentaires, les boîtes hermétiques plein les tiroirs et les placards ! Efficaces, ces couvercles s'adaptent à tous types de récipients, à toutes les formes et libèrent de la place pour le rangement. Une simple pression au centre du couvercle crée un effet de ventouse pour garantir une conservation hygiénique. Résistant, leur film thermoplastique souple et ultra solide résiste à la chaleur du micro-ondes et au lave-vaisselle.
En grandes surfaces, 10,95 € le set de 4 couvercles en 3 formats différents qui correspondent à la majorité des utilisations et www.passat.fr, rubrique Cuisine.

8.Révolution de sorbet

Philippe Faur, Maître Artisan Glacier ariégeois crée des sorbets à 92% de fruits : Une innovation dans le monde des sorbets. Après la création de sa Spécialité glacée au foie gras de canard (récompensé par le Grand Prix international de l'Innovation au salon SIRHA à Lyon en 2007) et son sorbet au caviar (en partenariat avec Armen Petrossian), il repousse plus loin les technologies de fabrication en inventant 3 sorbets à 92% de fruits (grenade, pomme et raisin). Ces 3 fruits sont issus d'une production raisonnée à Moissac (82), n'utilisant pas de pesticides chimiques, cueillis à maturité Bénéfices : un goût totalement proche de la matière première originelle et bien évidemment sans arôme, exhausteur de goût, conservateur et colorant, un taux de sucre très bas, en moyenne 35% de moins que ses sorbets habituels. Enfin, ils contiennent 0% de matière grasse et un apport calorique de 113 kcal/100g.
bac de 750 ml ; entre 6 et 6,50 € le bac. Ces produits sont distribués dans son restaurant-glacier à St Girons en Ariège.
A Toulouse, La Boutique des Saveurs, rue Ozenne ; A l'Epicerie d'Origine, à Tournefeuille.
En grandes et moyennes surfaces (Leclerc et Intermarchés, dpt. 31, 09, 64, 65, 40).

9.Giraudet : quenelles (et soupes) ****

Fraîcheur, naturalité et créativité, la Maison
Giraudet réinvente chaque nouvelle saison le patrimoine culinaire. Marie-Laure Reynaud, présidente de la marque et le chef Michel Pordo explorent les sentiers de la création gourmande pour toujours mieux surprendre nos papilles. A l'honneur, outre la quenelle de saumon à l'aneth Bio : la quenelle de féra, un poisson uniquement présent dans les lacs alpins, de la famille des salmonidés. Sa chair est délicate. On trouve fréquemment ce poisson sur la carte des plus belles tables de la région Rhône-Alpes comme celle de Marc Veyrat. Moulée à la cuillère, cette quenelle à la saveur très fine, se cuisine de façon traditionnelle accompagnée d'une sauce Nantua.
2,40 €. Côté soupes : un choix cornélien. Signalons la Soupe de printemps aux morilles : riche et généreuse, elle est légèrement épaisse avec une base de blanc de
poireau et de pomme de terre mijotée avec un peu de vin blanc et de bouillon de volaille. La soupe a ensuite été enrichie de crème fraîche et de petites morilles. Miam ! 6,10 € la bouteille 50cl .
Paris : 16, rue Mabillon, 75006 Paris Tél. 01 43 23 53 00
Bar à soupes et quenelles Paris : 5, rue Princesse 75006 Paris Tél. 01 43 25 44 44
Lyon : 102, cours Lafayette (Halle de Lyon Paul Bocuse) 69003 Lyon Tél. 04 78 62 34 05
Bourg-en-Bresse : 21, rue du Maréchal Jore 01000 Bourg-en-Bresse Tél. 04 74 22 45 85

10.La Magie du Thé Russe chez Petrossian !

Les Russes ont le sens de l'hospitalité... Et les visiteurs impromptus sont toujours les bienvenus. Rien de mieux pour les accueillir qu'un Thé à déguster. Originaire de Chine, le Thé a su séduire les Tsars et s'imposer dans la tradition Russe. En l'aromatisant aux agrumes et aux épices, la Russie a apporté au Thé une note corsée et chaleureuse, reflet de la culture slave. Ainsi le Thé Tante Bella fait de larges feuilles de Thé de Ceylan et de Chine accompagnées d'airelles. Un thé doux et fruité. Le Thé Tante Irina se compose de Thé Keemun et Orange Pekoe de Chine, parfumé d'orange douce d'Espagne, de citron et de Bergamote d'Italie, un mélange de très haute distinction. Le Thé des Steppes - Orange et Vodka : un Thé de Chine et de Ceylan, écorces d'orange et arôme vodka. 9.50 € la boîte de 125 g. A la boutique Petrossian - 18 bd de Latour Maubourg - 75007 Paris - Tél : 01 44 11 32 22 et www.petrossian.fr

11.La croisière se régale

La croisière la plus élégante sur la Seine est aussi la plus gourmande. Jean Pierre Vigato, chef étoilé de l'Apicius a concocté un menu d'exception à bord du Don Juan II pour une soirée inoubliable. D'abord le plaisir des yeux avec un design intérieur inspiré des yachts de la riviera d'après-guerre. Côté papilles : les cèpes, la Saint-Jacques et la truffe blanche ont été associés à des produits de terroir comme les châtaignes et la côte de veau fermière. Au
dessert, la fève de Tonka joue la surprise en amenant de subtils arômes boisés. Produits frais de saison, recettes inspirées d'une tradition bourgeoise épurée, exécution parfaite restent les maîtres mots d'une cuisine qui ravit autant que le spectacle des plus beaux monuments de Paris. Bref, vous l'aurez compris, dîner à bord du Juan II est à la fois une fête et un rêve. Réservation 01 44 54 14 70 ou reservations.dj2@yachtsdeparis.fr
www.yachtsdeparis.fr - Port Henri IV 75004 Paris
Embarquement : à partir de 19h45, départ à 20h30 et retour à quai vers 23h15.
Menu dégustation : 198 € / personne.

Audi R8 TDI Le Mans

: bolide sensuel

Attention, diesel sensuel et ébouriffant. Une germaine qui n'a rien à envier, tant côté lignes que côté performances aux plus belles italiennes. Le V12 TDI est un proche parent du moteur de l'Audi R10, double vainqueur aux 24 Heures du Mans. Il catapulte l'Audi R8 dans la division des super-voitures de sport. Le sprint de 0 à 100 km/h ne prend que 4,2 secondes, la vitesse maximum est nettement supérieure à 300 km/h. Le couple maximum est disponible dès 1 750 tr/min et garantit des reprises souveraines et inégalées même dans cette catégorie de véhicules.

Plaisir des yeux

Elle affiche son potentiel de championne à travers ses proportions musclées, ses passages de roues marqués et ses prises d'air encore plus volumineuses. Le cache des ouvertures de prise et d'évacuation d'air, à losanges, est un signe distinctif des modèles sportifs Audi de pointe et de la génération RS actuelle. La vue latérale de la R8 est caractérisée par le « Sideblade » élargi au niveau du tiers inférieur. Cet élément de guidage d'air agrandi signale optiquement la position du moteur.
Impossible, pourtant, de ne pas reconnaître la R8, avec ses proportions de base aussi puissantes qu'élégantes. Comme il est de coutume chez Audi, les lignes sont mises en oeuvre avec retenue et précision, et la courbure du toit est galbée. Le toit en verre de l'habitacle est une nouveauté. Il se compose de deux grandes surfaces transparentes et constitue un nouvel élément stylistique avec le compartiment moteur également en verre situé juste derrière.
Impossible de ne pas remarquer la buse « Naca » située au milieu du toit, un détail fonctionnel normalement réservé aux voitures de course. Sa forme sophistiquée accélère l'aspiration de l'air destiné aux deux rangées de cylindres du moteur V12 TDI.
Telle une œuvre d'art dans une grande vitrine, le V12 TDI est présenté comme le cœur de cette voiture de sport. Cette version se distingue clairement du modèle

Plaisir des oreilles : sonorité époustouflante et digne d'une voiture de sport de ce calibre, c'est à dire discrète et régulière... Elle n'en est pas moins volumineuse et contient des notes harmoniques agressives révélant les réserves de puissance du douze cylindres. Ultracompacte, la boîte de vitesses mécanique dispose de six rapports à commande manuelle. Elle se distingue par de très courts débattements et le guidage extrêmement précis du levier de sélection dans la coulisse de commande ouverte. En aluminium poli, elle offre un toucher agréable et un style très puriste de voiture de sport.
Une Audi aussi puissante est bien sûr dotée de la transmission intégrale permanente quattro, qui répartit la force de manière variable entre l'essieu avant et arrière (la répartition standard étant 40:60 pour cent) pour fournir le dynamisme optimal typique d'une voiture de sport à moteur central.

de série par les conduites d'air situées sous le nouveau capot arrière en verre. Comme dans la R8 de série, des diodes électroluminescentes blanches éclairent le compartiment moteur pour le rendre visible même dans l'obscurité. Ce « showroom » est en outre particulièrement mis en valeur par son revêtement en véritable fibre de carbone.

Un visage unique, de jour comme de nuit

La passion pour les phares sophistiqués est également typique d'Audi : les feux arrières à LED apportent un effet tridimensionnel unique. Mais l'innovation réside dans ses phares entièrement réalisés en LED. Leurs lentilles et réflecteurs leur confèrent un style très progressiste et ils possèdent en outre un énorme avantage fonctionnel : avec sa température de couleur de 6 000 kelvins, la lumière LED est beaucoup plus proche de la lumière du jour que la lumière au xénon ou halogène. Le conducteur est beaucoup moins fatigué lorsqu'il conduit la nuit.

Ergonomie et élégance

L'habitacle est tout aussi sportif et prestigieux que le design extérieur : il se distingue par son monoposto, une grande courbe entourant le volant et les instruments et faisant en quelque sorte fusionner le conducteur avec son véhicule. Le volant sport à trois branches reste naturellement le point central. Compact, sportif et ergonomique, il ne fait que 365 millimètres de diamètre. Il comprend la touche démarrage/arrêt pour le moteur et le commutateur Drive Select, qui gère l'électronique du moteur et de la boîte de vitesses ainsi que les amortisseurs magnetic ride selon trois modes différents, Dynamic, Sport et Race. Une conception ergonomique nécessaire : les ingénieurs se sont concentrés sur l'essentiel. L'objectif primordial était de réaliser des éléments de commande rapidement accessibles afin de réduire au strict minimum le temps durant lequel le conducteur tient le volant d'une seule main, surtout à vitesse élevée. L'écran est bien placé dans le champ de vision, les éléments du système de commande MMI sont situés juste en dessous.
L'habitacle est doté d'applications décoratives en aluminium beaucoup plus grandes, notamment au niveau de la console centrale. De nombreux éléments en carbone confèrent à l'intérieur des accents particulièrement sportifs. Le confort des deux occupants est assuré par l'empattement de 2,65 mètres : le conducteur et le passager peuvent s'installer confortablement, quelle que soit leur taille. Le panorama est également excellent pour une voiture à moteur central. Les montants avant minces améliorent le champ visuel à l'avant et sur les côtés.

Une carrosserie légère mais très rigide

La carrosserie d'une voiture de sport doit être particulièrement légère et rigide : le faible poids est nécessaire pour garantir les performances routières tandis que la rigidité est le préalable de l'agilité et de la précision. Ces atouts sont valorisés de manière optimale par la carrosserie Audi Space Frame en aluminium. La coque complète ne pèse que 210 kilogrammes. Avec la technologie ASF, l'ossature de la carrosserie se compose de profilés filés et de pièces coulées sous pression en aluminium. Les tôles d'aluminium sont reliées par adhérence et contribuent à la rigidité de l'ensemble.
Deux grands diffuseurs situés dans le pare-chocs arrière prouvent à quel point la conception a été influencée par l'aérodynamisme. Les tubulures arrière d'échappement sont disposées deux par deux, à droite et à gauche au-dessus des diffuseurs. Un becquet arrière à déploiement automatique participe également au jeu avec le vent. En accroissant la déportance, il renforce l'effet ventouse généré par la forme aérodynamique du soubassement et par les diffuseurs. Le becquet arrière reprend automatiquement sa position d'origine lorsque le véhicule roule à faible vitesse. Car cela peut lui arriver !

Rétro-gastro au *Trianon*

Le Trianon Palace célèbre son centenaire. A cette occasion, un menu 1910 est servi en son restaurant gastronomique The Gordon Ramsay.

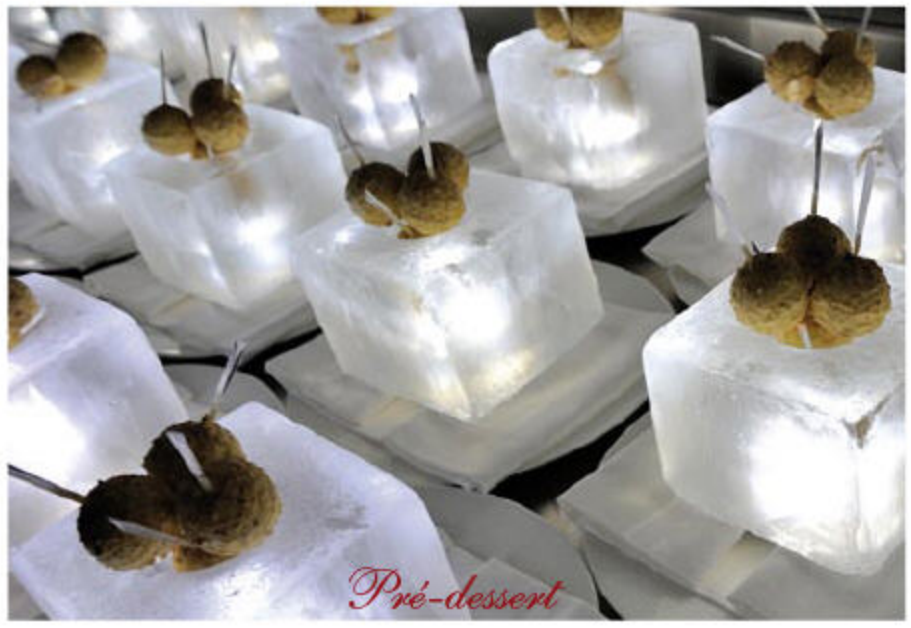
Situé le long des jardins du Château de Versailles, le Trianon Palace a ouvert ses portes en 1910 sur le site d'un ancien couvent sous le haut commandement de René Sergent, architecte surtout célèbre pour avoir dessiné le Plaza Athénée à Paris. Un havre de paix à 20 minutes de Paris dans un parc boisé de plus d'un hectare. On tutoie les larges fenêtres du Château de Louis XIV ! Séjour de luxe garanti dans des chambres et suites élégantes, décorées dans un esprit contemporain par Fiona Thompson. Entre deux promenades, on profite du spa Guerlain pour des soins de beauté complets avant un repas d'exception :

Aspic de foie gras, jambonneau Bellevue

Canapés
Velouté de volaille à la royale
Aspic de foie gras, jambonneau Bellevue
Filet de sole Casanova
Pièce d'agneau à la bordelaise
Pré-dessert
Dôme rouge infidèle façon chocolat
Café et mignardises

Pièce d'agneau à la bordelaise

Simone Zanoni, chef étoilé Michelin du Trianon Palace Versailles et disciple du très grand Gordon Ramsay, a composé pour le 100e anniversaire ce menu qui évoque la splendeur des années 1910. Le dessert, le « Dôme rouge façon chocolat », a été créé spécialement par le chef pâtissier Eddie Benghanem. Inspiré d'un menu authentique de 1910, ce menu revisité est proposé au prix de 160 euros par personne jusqu'à la fin de l'année 2010. 10 % de chaque menu vendu sera reversé à l'association partenaire de l'hôtel, « Les P'tits cracks ».


Pré-dessert

Restaurant « Gordon Ramsay au Trianon »
Tél. : 01 30 84 52 01 et www.trianonpalace.fr/100ans

Cuisine | a&d d'aujourd'hui et de demain ABONNEMENT. À renvoyer avec votre règlement à l'ordre de DF Presse :
DF Presse, Service Abonnements Cuisine A&D - 6, impasse Mont-Louis, 75011 Paris.

☐ OUI, je m'abonne 1 an à Cuisine A&D, 6 numéros, **au prix de 29 € seulement au lieu de 41,40 €.**

☐ OUI, je m'abonne 2 ans à Cuisine A&D, 12 numéros, **au prix de 49 € seulement au lieu de 82,80 €.**

Abonnement par téléphone au 01 40 24 10 03 du lundi au vendredi de 10h à 18h30

☐ Mme ☐ Melle ☐ M

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal _____ Ville _____

Téléphone _____ E-mail _____

Age* _____ Profession* _____

* Facultatif

Date et Signature

CAD0610

Ci-joint mon règlement par ☐ : Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Carte bancaire

CB n° : | | | | | | | | | | | | | | | | Expire fin : | | | |

Offre valable en France métropolitaine. Europe + Dom-Tom : ☐ 1 an = 52,40 € ☐ 2 ans = 95,80 € / Reste du monde : ☐ 1 an = 54,80 € ☐ 2 ans = 100,60 €

Cuisine à 6 mains à l'Oasis

Relais & Châteaux/Grand Chef depuis 2001, 2* Guide Michelin depuis 1992, 17/20 Gault et Millau, « 2* chef » Bottin gourmand :

que d'honneurs (mérités) pour cette magnifique adresse située face au port de plaisance de Mandelieu-La Napoule sur la Côte d'Azur, à l'abri des murs d'une belle bâtisse inspirée d'une villa néo-gothique. Un patio flamboyant, scène d'une institution de la gastronomie azuréenne : le Restaurant l'Oasis. À peine entré, une perspective permet d'un coup d'œil de visualiser la confortable salle de restaurant, les coins salons très « cosy », le patio verdoyant ainsi que la cuisine qui allie modernité et design, et constitue une invitation à venir rencontrer les trois Frères Raimbault avant de découvrir leur carte des mets. Une cuisine, née de la passion des hommes pour la bonne chère, qui n'a eu de cesse de s'enrichir d'innombrables combinaisons de goûts et de techniques au fil des temps. Parce que tout Art s'enrichit au contact de nouvelles connaissances, la fratrie Raimbault rend hommage à la culture asiatique référence à leurs années passées au Japon. Chacun se plait à mettre à profit ses propres expériences et apporte ainsi sa pierre à l'édifice. C'est donc en pleine légitimité que le développement de cette cuisine dite « Fusion », tellement mode aujourd'hui, mêle plaisir et créativité. Nouveauté 2010 : un nouveau bistrot "L'Etage" situé à l'étage du restaurant gastronomique. Les plats sortent des mêmes fourneaux mais version cuisine de bistrot, plats "canaille" traditionnels, suggestions à l'ardoise. Des tarifs abordables : 29 euros entrée, plat, dessert,

Restaurant L'Oasis
Stéphane, Antoine & François Raimbault
6 Rue Jean Honoré Carle
06210 Mandelieu La Napoule
Tel: 04 93 49 95 52
contact@oasis-raimbault.com
www.oasis-raimbault.com

OURSIN SOUFFLE
AU CITRON VERT

4 personnes

Farce mousseline :
400 gr chair de langoustine
1/2 blanc d'oeuf
400gr crème fraîche
sel fin, poivre de cayenne

1 Jaune d'oeuf
40gr Purée d'oursin
QS Zeste de citron vert
QS Jus de citron
400gr Blanc d'oeuf
12 Tests d'oursin
QS Sel
QS Beurre

Sauce vin blanc :
30 gr Echalote ciselée
250gr Fumet de poisson
250gr Vin blanc ou champagne
400gr Crème fleurette
40gr Beurre
40gr Purée d'oursin
QS Jus de citron vert
2 Jaune d'oeuf

Garniture :
Quelques algues
Pistaches hâchées
Gros sel

Assaisonnements et condiment :
Sel fin, poivre, poivre de cayenne

• Ouvrir les oursins, les vider et prélever les coraux.
• Conserver les plus beaux tests ; les laver et les beurrer intérieurement, pour s'en servir de moule à soufflé.
• Réaliser la sauce vin blanc de façon traditionnelle, y incorporer la purée d'oursin.
• Décortiquer les langoustines, et réaliser la farce mousseline de façon classique.
• Y ajouter les zestes de citron vert, le corail d'oursin et le jaune d'oeuf.
• Monter les blancs en neige avec un tout petit peu de sel et de jus de citron.
• Les incorporer à l'appareil précité ; garnir en dôme, à l'aide d'une poche à douille, les tests d'oursin, déjà remplis au quart d'une sauce crème d'oursin et les cuire au bain-marie, au four, à 180°.
• Pendant la cuisson, lier les reste de sauce crème d'oursin au jaune d'oeuf et nappez-en les oursins soufflés, dès leur sortie du four.
• Saupoudrer de pistaches et les dresser : trois par personne, sur une assiette préalablement garnie de gros sel et d'algues blanchies.

2 personnes

Saint Pierre de Pêche Locale

Rôti en Tian aux Flaveurs de Provence

1 Saint Pierre de 800 gr
1 Pomme de Terre Roosvalt coupée en 2
2 Courgettes du Pays coupées en deux et blanchies
4 Gousses d'Ail Rose
2 Mini Fenouils cuits à l'Anglaise
1 Artichaut Poivrade coupé en 2, cuit à blanc
8 Tomates Cerise (4 rouges et 4 jaunes)
6 Pointes d'Asperges blanchies
QS : Huile d'Olive et Beurre Frais
Assaisonnement Extérieur du Saint Pierre
Romarin Séché, haché
Persil Frisé séché haché
Orange séchée
Sel, Poivre, Huile de Basilic
Assaisonnement intérieur du poisson
Thym Frais
Basilic
Persil
Eléments du Jus de Tomates
1/2 tête d'ail écrasée et coupée en 2
1 fenouil émincé
Estragon
500g tomates coupées en 2
Finition du Jus :
tomates séchées en morceaux
olives noires niçoises
Eléments de Décoration du Plat :
Germes de Fenouil et de Betterave
Basilic vert (sommité)
Fleur de Capucine

Préparer le Saint-Pierre :
• Habiller le saint-Pierre, Le vider par le ventre en pratiquant une petite incision.
• Inciser la Chair au niveau des nageoires dorsales pour faciliter la découpe lors du service.
• L'assaisonner à l'intérieur et à l'extérieur.
Réaliser le jus de tomate :
• Faire suer tous les éléments du jus à l'huile d'olive, ajouter les tomates, couvrir hermétiquement et cuire au four à 170°. Au terme de la cuisson, passer le jus au chinois puis ajouter les éléments de finition taillés en brunoise.
Cuisson du saint-Pierre :
• Cuire le poisson dans une plaque avec de l'huile d'olive au four (180°)

Cuisson des légumes de la garniture :
• Simultanément, rôtir séparément au four (180°) les courgettes, les artichauts poivrade, les fenouils, les asperges et les tomates cerise, avec de l'huile d'olive et du beurre. Les pommes de terre seront rôties de même avec les gousses d'ail.
Dressage :
• Dans un plat, déposer le poisson, dresser harmonieusement les différents légumes autour du poisson.
• Arroser de jus de tomate. Le poisson devra être découpé dans le plat de dressage de façon à ce que la sauce se mêle aux sucs du poisson.

Céviche d'Huîtres Spéciales « Yves Papin »

aux Citrons de Pays et Câpres, Salade Croquante de Poivrade et Fenouil à l'Aneth

Câpres au sel dessalées
Suprêmes de citrons jaunes en dés
Zestes de citrons jaunes en julienne courte et blanchis
Tomates séchées en dés
Basilic en petits carrés
Pignons torréfiés
Fenouil émincé fin
Artichauts poivrade émincés fin
Huîtres Spéciales « Yves Papin »
Gélatine

Eléments décoratifs :
Pluches d'aneth
Citron historié et vidé
Feuille de citronnier
Fleurs d'ail et soucis
Sommités de basilic

Marinade :
Jus de citron
Huile d'aneth
Poivre

• Ouvrir soigneusement les huîtres et réserver leur jus.
• Filtrer celui-ci et le coller avec la gélatine pour obtenir une gelée que l'on détaillera en cubes.

DRESSAGE :

• Mariner les huîtres quelques minutes dans un peu de jus de citron.
• Assaisonner la salade de fenouils et poivrades avec du sel, du poivre, de l'huile d'aneth, du jus de citron et de l'aneth ciselé.
• Disposer celles-ci dans la coque de citron et décorer de pluches d'aneth.
• Dresser sur l'assiette de service le citron et les huîtres égouttées.
• Ajouter au jus réservé de cette marinade un peu d'huile d'aneth puis les éléments de la garniture : câpres, dés et zestes de citron, gelée d'huîtres, tomes séchées, basilic et pignons de pain et recouvrir harmonieusement les huîtres de cette marinade garnie.
• Décorer alors de sommités de basilic, de fleurs d'ail et de pétales de soucis.

NB : facultatif : ajouter de petits croûtons de pain frits et un peu de poivre mignonette.

Photo : Renaud Carloue

Photo : JC Florentin

Le quinzième by Cyril Lignac : au 15eme ciel !

Il n'y a pas d'âge pour être fan de la cuisine de Cyril et ce n'est pas Charlotte qui dira le contraire !

Est-il encore besoin de présenter Cyril Lignac, le plus médiatique des chefs, coach culinaire de M6 (« M.I.A.M - Mon Invitation A Manger » chaque samedi à 20h00, « Oui, Chef ! », « Top Chef » etc...), patron de deux magnifiques restaurants (Chardenoux, institution bistrotière du 11eme arrondissement et le Quinzième, vaisseau amiral où officie le jeune chef. Une cuisine ouverte qui permet depuis la salle de voir aussi bien Cyril à l'œuvre qu'à la télé !

Arrivé sur la calme rue Cauchy, on aperçoit la façade du Quinzième où l'on remarque immédiatement une vitrine donnant sur une cuisine "ouverte aux regards extérieurs" (et intérieurs puisqu'ouverte sur la salle). L'entrée du restaurant se trouve dans une ruelle entre deux immeubles, il faut pour cela traverser la longue terrasse bordée de nombreux arbustes qui dissimulent la baie vitrée ouvrant tout le restaurant sur l'extérieur. Le plaisir des yeux est total. La terrasse est idyllique. Le plaisir des papilles sera à la hauteur des promesses visuelles... Un service souriant aux petits soins, de bons produits, une cuisine chaleureuse et créative, des cuissons ***, des présentations qui donneraient envie de manger les assiettes (grandes et belles), un chef chaleureux comme tout qui passe saluer ses convives de table en table, l'occasion d'apprécier son charisme très humain. Que du bonheur. Echantillons en images.

CYRIL LIGNAC : SA LIFE.

Né le 05/11/1977 à Rodez (Aveyron)

2000 à 2001 : Il fait ses premières gammes à « l'Arpège », restaurant d'Alain Passard (3 étoiles au Michelin) comme commis de cuisine.

2001 à 2002 : Il repart dans le sud pour travailler chez les Frères Pourcel au « Jardin des Sens » à Montpellier (3 étoiles au Michelin). C'est à leur côté que Cyril découvre le plaisir de l'improvisation. Il évoluera ensuite dans les adresses prestigieuses de ses deux Pygmalion : La « Compagnie des Comptoirs » et « La Maison Blanche ».

2002 : commis en pâtisserie chez Pierre Hermé.

2003 : Placé par Alain Ducasse, Il entre comme sous-chef pâtissier à « La Grande Cascade » (une étoile Michelin)

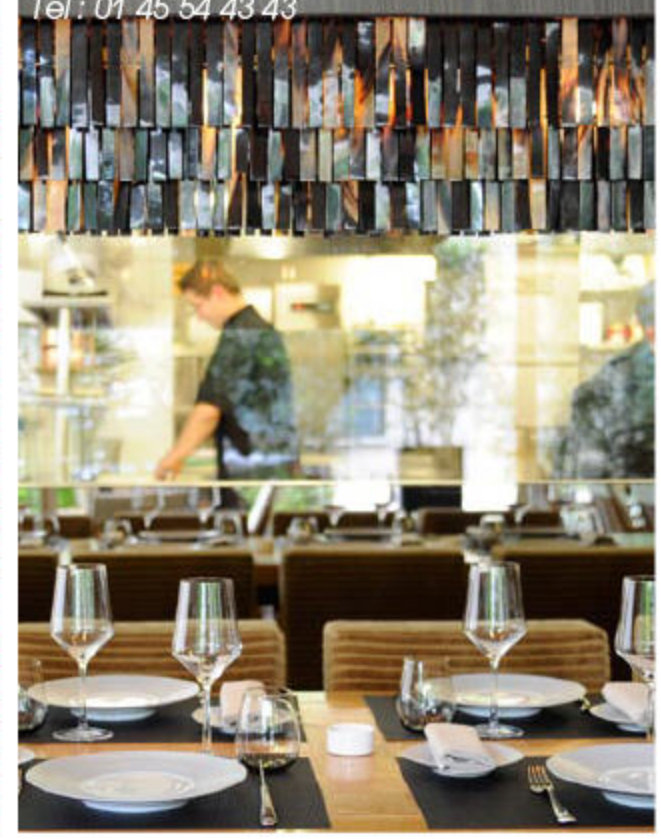
2004 : Cyril Lignac prend les commandes des cuisines du restaurant « La Suite » en tant que Chef.

2005 : Il ouvre, suite à l'émission « Oui Chef » son restaurant « le Quinzième, cuisine attitude » à Paris.

2008 : Il reprend un bistrot datant de 1908, inscrit aux monuments historiques « Le Chardenoux » à Paris dans le 11 e arrondissement.

Adepte de cuisine traditionnelle, de terroir, Il choisit d'apporter sa propre touche à cette cuisine qu'il aime tant.

Le Quinzième : 14, rue Cauchy 75015 Paris
Tél : 01 45 54 43 43



Bar de Ligne cuit doucement au Four, Fine Purée d'Oignons caramélisés, Raviole de Lard Colonnata aux Petits Pois

4 personnes

Purée d'oignons :
2 oignons blancs
200 g de fond blanc
300 g de crème liquide
50 g de Beurre

Les ravioles :
3 fines tranches de lard
50g de petits pois

La sauce :
1 arête de bar
3 échalotes
200 g de champignons de Paris
1 branche de céleri
1.5 l de crème
250 g de parure de la Colonnata

la garniture :
50g de petits pois
2 oignons cébettes
4 fleurs de Bourrache

Le bar :
800g de bar
bouillon de volaille
huile d'olive
sel fin

La purée d'oignons :

• Emincer les oignons puis les faire revenir à blanc sans coloration. Ajouter le fond blanc. Faire réduire de 2/3 puis mettre dans le thermomix. Ajouter la crème, le beurre et passer au tamis si besoin.

Les ravioles :

• Couper le lard de Colonnata à la machine à jambon le plus fin possible puis le réserver au congélateur. Cuire à l'anglaise les petits pois, puis les écosser, tailler les ronds dans les tranches de lard, soit 6 ronds de 5 cm de diamètre environ, déposer 1 cuillère à soupe de petits pois sur 4 ronds, déposer 4 autres ronds et réserver au frais.

La garniture à part :

• Cuire à l'anglaise les petits pois, puis les écosser. Tailler en biseaux les oignons nouveaux puis. Réserver le tout au frais.

Sauce :

• Dans un sautoir, faire revenir les échalotes, les champignons et la branche de céleri, le tout émincés, pendant 10 min puis mettre l'arête de bar et cuire pendant 10 min puis rajouter le lard et la crème.

• Réduire à consistance onctueuse et passer.

Le cylindre de bar :

• Lever le bar, ôter les arêtes, puis enlever le bas ventre sur toute la longueur du bar sur les 2 filets.

• Les mettre tête-bêche puis les rouler dans le film et couper des tronçons de 100 g. Les ficeler. Les assaisonner de sel fin et les cuire au four dans un sautoir avec le bouillon et l'huile d'olive. Au terme de la cuisson, les déficeler puis les déposer dans le sautoir, les glacer d'huile d'olive. Parsemer de piment d'Espelette.

Le dressage :

• Dans l'assiette, déposer 1 cuillère de purée d'oignons, tirer vers le bas pour former une larme, déposer quelques petits pois en déco, dessus 1 biseau d'oignon cébette et un pétale de fleur de bourrache. Au bout de la larme, déposer la raviole de Colonnata tiède. Le bar à droite, déposer une petite branche de thym citron.

• Au moment servir avec la sauce légèrement mousseuse.

Asperges vertes du Midi servies tièdes, Douceur de Pommes vertes et Caviar Oscietre

4 personnes

12 asperges
1/4 de litre de bouillon de volaille
PM sel fin
PM huile d'olive
PM fleur de sel
Caviar oscietre
Fleur de thym citron

Ingrédients Sabayon :
15 jaunes d'œufs
200 g de jus de pommes
250 g de Beurre clarifié
40 g de citron jaune

Blinis :
6 cl de lait
6 cl de crème liquide
1 jaune d'œuf
50 g de farine
6 g de levure chimique
2 blancs d'œufs

Les asperges vertes

• Retirer les barbillons sur les bords des asperges, les tailler à la queue pour éliminer le maximum de fibres dures. Cuire à l'anglaise 6 à 7 minutes pour qu'elles restent croquantes. Les refroidir dans une glaçante puis les égouttées de suite pour qu'elles ne se gorgent d'eau. Les retailler à 16 à 17 cm environ, puis les tailler dessus pour pouvoir poser les blinis et en dessous pour qu'elles ne tournent pas.

• Au moment, les réchauffer dans du bouillon de volaille, les égoutter puis les lustrer d'huile d'olive et les assaisonner de fleur de sel.

Le sabayon pomme verte

• Mettre les jaunes dans un sautoir, les monter au fouet sur le fourneau. Incorporer le beurre et le jus de pomme au fur et à mesure. Mixer au bamix et ajouter le jus de citron puis réserver.

Appareil à Blinis

• Mélanger dans un cul de poule le lait, la crème et le jaune d'oeuf puis la farine et la levure chimique. Fouetter énergiquement. Laisser reposer pendant 30 minutes. Monter les blancs en neige, puis les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse. Mettre l'appareil dans une pipette et pocher 36 petits blinis dans une poêle antiadhésive chaude et huilée légèrement, les retourner à mi-cuisson avec une spatule.

Une fois cuits, ajouter une pointe de caviar dessus et un pétale de thym citron.

© Thomas Delhemmes

Ris de Veau de Lait braisé,

purée de carotte au curcuma, Tétragone et carottes fanes, jus de Veau acidulé au Pimentos Del Piquillos

4 personnes

Les ris de veau
600 g de Ris de veau
Huile d'olive
25g de beurre 1/2 sel
Sel fin
Poivre du moulin

La purée de carottes :
1 c à s de beurre fondu
1c à café de curcuma en poudre
4 carottes
50g de beurre fondu

La tétragone :
20 feuilles de Tétragone
Huile d'olive
Sel fin

La garniture de la sauce :
50 g de Piquillos
10 g de Câpres
3 échalotes
1/2 bouquet de persil

le jus de veau :
1kg de poitrine de veau
1/2 tête d'ail
1 trait d'huile d'olive
40g de beurre frais
3 échalotes
1 litre de bouillon de volaille

Les carottes fanes :
12 petites carottes fanes
gros sel
1/4 de bouillon de volaille
15g de beurre doux

Préparation et cuisson des ris de veau :

- Blanchir le ris de veau 5 min dans l'eau bouillante puis les refroidir à l'eau glacée, les éplucher et faire des portions de 150 g net. Réserver les parures pour le jus. Mettre dans un linge et réserver au frais.
- Au moment de la cuisson, les sortir 2h avant, dans un sautoir chaud, verser 1 trait d'huile d'olive, puis une noix de beurre 1/2 sel et déposer les ris assaisonnés de sel fin. Les colorer de chaque côté et les arroser de beurre cuire 6 à 7 minutes. Les enlever de la cuisson et les laisser reposer.

Réalisation du Jus :

- Tailler la poitrine en petits cubes, la faire revenir à l'huile d'olive, amener une coloration blonde puis mettre 2 échalotes émincées, la demi-tête d'ail et faire revenir le tout à coloration brune. Déglacer une fois, faire réduire pour enrober la viande. Puis mouiller à hauteur de bouillon. Laisser cuire 1h30 puis passer.
- Avec les parures de ris de veau, les faire revenir dans l'huile d'olive puis déglacer avec un jus de veau. Faire cuire à consistance et passer.

La purée de carottes :

- Faire fondre le beurre de nouveau avec le curcuma. Cuire les carottes en rondelles et les cuire à l'anglaise. Au terme de la cuisson, les mixer avec le beurre de curcuma et le beurre frais en cubes. Réserver de côté.

Les carottes fanes :

- Cuire les carottes fanes épluchées à l'anglaise également, les réchauffer dans un sautoir avec du bouillon de volaille et une noix de beurre frais.

Les tétragones :

- Assaisonner les feuilles d'huile d'olive et assaisonnées de sel fin.

Le dressage :

- Réchauffer le ris de veau dans le sautoir de cuisson.
- Dans l'assiette, déposer 1 cuillère de purée de carottes, sur les bords de la purée décorer de pluches fines de cerfeuil, à droite déposer les feuilles de tétragone, puis les carottes fanes et dessus le ris de veau glacé de jus de veau. Parsemer de fleur de sel de Guérande.
- Dans la saucière, mettre une demi-cuillère à café de persil haché, le piment Del Piquillos en fins cubes et les câpres, ajouter le jus.

Fraises des bois d'Andalousie,

Sur une meringue croustillante, crème légère à la dragée Rafraîchie d'un sorbet

4 personnes

Le sorbet fraises des bois :
250g de purée de fraises des bois
250g de purée de fraises surgelées
75g de sucre semoule
75g d'eau

Le jus de fraises :
1 kg de fraises abîmées
200g de sucre semoule
50g de jus de citron jaune

La meringue française :
100g de sucre semoule
100g de blancs d'œufs
soit 3 blancs d'œuf

La crème de dragée rose :
à faire la veille impérativement
40g de chocolat blanc ou chocolat Ivoire (Valhrona)
2 feuilles de gélatine (feuilles de 2g)
85g de lait
85g de crème liquide
15g de sirop d'amande
26g de pâte d'amande
2.5g d'eau de rose

Confection du crémeux à la dragée rose :

• Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide environ 10 minutes. Faire bouillir le lait et la crème liquide, ajouter la gélatine bien égouttée. Mélanger le chocolat en petits morceaux avec la pâte d'amande taillée en petits cubes. Verser le lait/crème sur le mélange chocolat/amande. Mélanger, ajouter le sirop d'amande et l'eau de rose.

• Mixer au mixeur. Passer au chinois. Laisser refroidir 24 h et mettre en poche.

Le sorbet fraises des bois :

• Mélanger la purée de fraises avec la surgelée. Confectionner un sirop, le verser sur la purée.

• Verser dans les bols à Paco ou en sorbetière.

Le jus de fraises :

• Dans un grand cul de poule, verser les fraises coupées en morceaux, verser dessus le sucre et le jus de citron. Filmer et déposer sur une casserole pour faire un bain marie. Passer au chinois sans fouler (presser).

• Garder le jus au frais.

La meringue française:

• Monter les blancs, les serrer avec un peu de sucre puis ajouter le reste de sucre. Dans un pochoir de 2 mm d'épaisseur sur 6 cm de diamètre, sur un silpat posé sur une grande plaque de cuisson, étaler la meringue puis la cuire à 90°C pendant 1h en four chaud ventilé.

Les fraises des bois :

• Sélectionner les plus belles fraises des bois pour le dressage.

Le dressage :

• Couler du crémeux sur les disques de meringue, dessus disposer des fraises en rond.

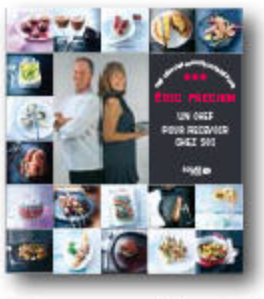
• Au fond de l'assiette, déposer un petit morceau de meringue, dessus déposer le sorbet, puis dessus le disque de meringue.

• Autour couler le jus de fraises.

• En déco, disposer deux fleurs en pastillages.

Recevoir comme un chef avec Eric Frechon

Photo : Antoine Lorgnier



Extraits du livre
Eric Frechon : un chef pour recevoir chez soi
Eric Frechon &
Clarisse Ferreres
Editions Solar
Photographie : Valéry Guédès
Stylisme : Natacha Arnoult

Chef des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol Paris depuis 1999 (3*, respect !), Meilleur Ouvrier de France en 1993, Eric Frechon s'est vu remettre en 2008 au titre d'une carrière fulgurante les insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur par le Président de la République, Nicolas Sarkozy qui est son fan n°1 (et voisin).
Qui peut le plus peut moins : le chef sophistiqué démocratise son art et propose 100 recettes simplissimes pour réussir ses déjeuners et dîners. Produits bon marché, conseils pour une organisation efficace, et « astuces du Chef » font rimer économie de temps avec économie de moyens. Quelques règles d'or pour se mesurer à un chef multi-étoilé !

Sucette craquante langoustine et basilic

4 personnes **Préparation : 25 mn** **Cuisson : 2 mn**

8 langoustines moyennes crues
16 feuilles de basilic
15 cl d'huile d'olive
4 feuilles de brick de 30 cm de diamètre
Sel
16 piques en bois de 10 cm de haut

- Décortiquer les langoustines en prenant bien soin de supprimer la tête, la queue et la carapace.
- Les couper sur la largeur en deux morceaux de même taille et les conserver au frais.
- Couper dans les feuilles de brick 16 ronds de 7 cm de diamètre (pour faire 4 sucettes par personne).
- Sur chaque rond de feuille de brick, disposer sur une moitié une feuille de basilic, puis un morceau de langoustine.
- Badigeonner à l'aide d'un pinceau le tour du rond et le refermer sur la moitié.
- Dans un poêle anti-adhésive, verser un trait d'huile d'olive et faire cuire chaque demi-rond de brick recto-verso pendant jusqu'à obtenir une coloration dorée (environ 1 minute de chaque côté).
- A la fin de la cuisson, les débarrasser sur un papier absorbant et glisser dans chaque demi-rond une pique en bois pour faire effet de sucette.
- Servir aussitôt.

Astuce du Chef :

- Pour gagner du temps en coupant les ronds dans les feuilles de brick, vous pouvez dessiner le diamètre du rond à l'aide d'une tasse à thé puis découper ensuite ensemble à l'aide d'un ciseau toutes les feuilles de bricks juxtaposées les unes sur les autres.

Cocotte de grenailles, ail et tomates confites

4 personnes Préparation : 30 mn Cuisson : 10 mn

300 g de pommes de terre « grenailles »
2 têtes d'ail
20 quartiers de tomates confites
1 trait d'huile d'arachide
100 g de beurre salé
4 branches de thym
4 branches de romarin
4 feuilles de laurier

• Laver les pommes de terre sans les éplucher (sauf si ce ne sont pas des pommes de terre nouvelles).
Séparer les gousses d'ail sans les éplucher (en les laissant en chemise).

• Dans une cocotte en fonte de préférence, verser l'huile d'arachide puis faire chauffer à feu vif.
• Déposer les pommes de terre dans la cocotte et les faire colorer légèrement (pendant 5 minutes). Saler, poivrer.
• Baisser à feu doux et ajouter ensuite les gousses d'ail, le thym, le romarin, le laurier puis le beurre salé.
• Laisser confire à feu doux pendant 20 minutes en prenant bien soin que le beurre ne noircisse jamais.
• En fin de cuisson, ajouter les tomates confites.
• Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
• Dégraisser avant de servir.

Astuce du Chef :
Si le beurre salé noircit pendant la cuisson, il est préférable de changer de casserole et de remettre du beurre frais pour éviter que les pommes de terre prennent un mauvais goût.

Saint Pierre
cuit au jus de tomates vertes et thym

4 personnes Préparation : 10 mn Cuisson : 7 mn

2 Saint Pierre de 900 g (levés et désarrêtés par votre poissonnier)
2 tomates vertes
3 branches de thym
20 olives noires dénoyautées
10 cl d'huile d'olive
Sel, poivre

- Couper chaque tomate verte en huit quartiers.
- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un plat à gratin, verser la moitié de l'huile d'olive.
- Ajouter les quartiers de tomates et les branches de thym.
- Disposer harmonieusement les olives.
- Assaisonner avec le sel et le poivre les poissons recto verso.
- Les disposer dans le plat sur les tomates, le thym et les olives.
- Verser le restant d'huile d'olive sur les poissons.
- Enfourner et laisser cuire pendant 7 minutes environ en arrosant de temps à autre avec le jus de cuisson.
- Une fois cuit, retirer du four et servir aussitôt.

Astuce du Chef :
Vous pouvez presser la garniture et le fond de cuisson pour en faire un jus. Une fois cuit, conserver les poissons de côté. Presser le jus qui était dans le plat avec les tomates, le thym et les olives et servir ce jus avec le poisson.
Vous pouvez cuire les poissons entiers. Ce sera bien meilleur mais la cuisson est plus délicate.

Irish Coffee

4 personnes Préparation : 15 mn

4 boudoirs
4 cuillères à soupe de whisky
1 café espresso
1 bac de glace au Café
10 cl de crème liquide
2 cuillères à soupe de sucre

- Placer 4 tasses à café au congélateur.
- Couper les boudoirs en trois morceaux.
- Faire couler le café espresso et le laisser refroidir.
- Mélanger ensuite le whisky avec le café espresso et conserver de côté.
- A l'aide d'un fouet, battre la crème liquide pour la monter en chantilly. Une fois bien solide, ajouter le sucre et conserver de côté.
- Sortir les 4 tasses à café du congélateur.
- Tremper chaque morceau de boudoir dans le mélange à base de café et de whisky.
- Dans chaque tasse, déposer au fond un morceau de boudoir.
- Déposer ensuite une petite boule de glace café.
- Ajouter un peu de chantilly. Superposer deux autres morceaux de boudoir.
- Ajouter à nouveau un peu de glace café et de chantilly.
- Terminer par verser quelques gouttes du mélange café – whisky. Servir immédiatement.

Astuce du Chef :
Vous pouvez ajouter dans l'Irish Coffee quelques petits morceaux de réglisse pour le rendre plus original.

Escapades gourmandes en Relais & Châteaux

Escapades gourmandes le temps d'un week end ou plus, la chaîne Relais & Châteaux se mets en 4 pour nous transporter 10 fois plus vite au sommet des étoiles. Petite sélection (non exhaustive) . . .

Chateau St Martin

Une seconde étoile : toujours plus haut !

Ebooks-LAND.net

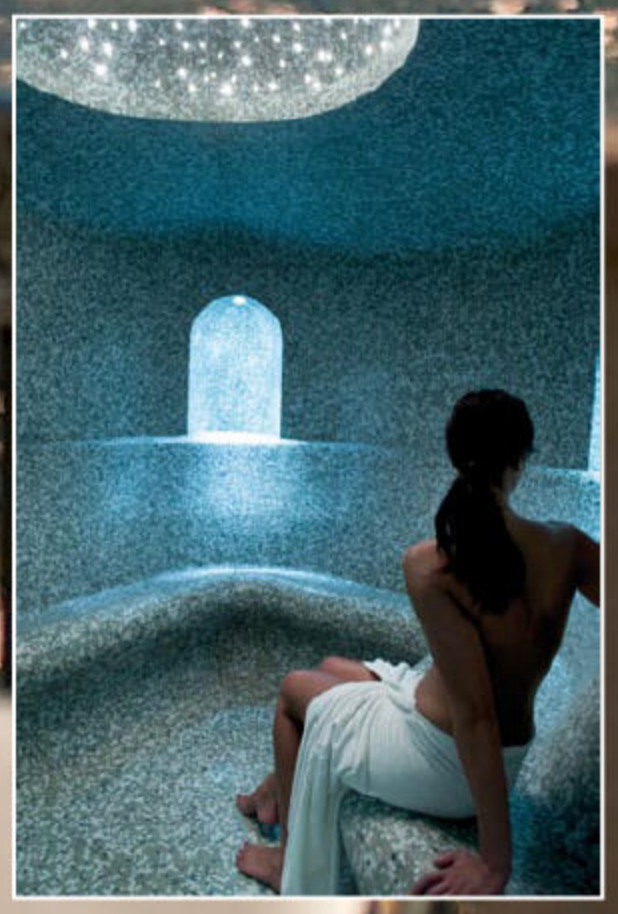
Yannick Franques chef de cuisine consacré deux étoiles au guide Michelin 2010 : deux macarons en deux ans... un palmarès qui en dit long sur son talent !

Il faut dire que prendre de l'altitude est ici naturel car nous sommes sur les hauteurs de Vence, non loin du col bien connu des traqueurs d'Ovnis ! C'est au célèbre architecte contemporain Luc Svetchine que l'on doit la restauration de l'édifice transformé en hôtel de luxe, fleuron historique de la chaîne Relais & Châteaux. 51 junior-suites avec vue s'ouvrent sur l'horizon auxquelles il convient d'ajouter 6 villas privées aux prestations grand luxe où se réfugient quelques stars à quelques encablures de l'agitation cannoise...

Mention aux remarquables espaces de restauration dirigés par Yannick Franques, maintenant deux étoiles Michelin. La gastronomie comme priorité absolue, tel est le défi du Château Saint-Martin & Spa avec Le Saint-Martin : restaurant gastronomique de 35 couverts célébrant le talent du chef doublement étoilé. Alliant tradition et modernité, cet ancien élève d'Alain Ducasse, Christian Constant ou Eric Frechon revisite avec brio les grands classiques.

Avec son concept de cuisine vivante à cœur ouvert, « La Rôtisserie » offre un festival de plats méditerranéens concoctés à la broche ou teppan yaki. Sa carte quotidienne alléchante (avec buffet d'entrées) à déguster en terrasse, au balcon d'une vue imprenable sur la Riviera, ou sous les arches romantiques de l'ancienne commanderie templière, se complète d'une « cave de jour » pour la dégustation des vins.

Château Saint Martin & Spa
Tél : 04 92 93 58 02 02
24 Avenue des Templiers
06 140 Vence



La tomate et la burrata. Eau de green zebra et pistounette en tartare, Chantilly de burrata légérement fumée

4 Tomates green zebra
cœur de tomate
Pistounette :
1 basilic Botte
150 g Olive verte de lucque
Huile d'olive
Chantilly de burrata :
600 g Burrata
300 g Crème liquide
100 g Lait
Sel fumé
Materiel :
Chinois étamine
Mixeur
Syphon
Cartouche de gaz
4 Verre à Cocktail

Tartare de tomate :

- Prendre les tomates, les couper en dés, les vider (garder les cœurs de tomate) puis couper les pétales en petit dés.
- Denoyauter les olives, effeuiller le basilic, concasser les avec un filet d'huile d'olive puis les mélanger avec les dés de tomates, garder le mélange au frais. Mixer les cœurs de tomate et les passer au chinois étamine conserver au frais

Chantilly de burrata :

- Mixer la burrata avec le lait, incorporer la crème liquide, assaisonner et mixer de nouveau. Passer au chinois étamine, le mettre dans un syphon et enclancher la cartouche de gaz, conserver au frais.

Dressage :

- Mettre le mélange de tomate et pistounette dans un verre
- Ajouter l'eau de tomate.
- Puis mettre le syphon de Burrata
- Finir avec un filet d'huile d'olive

Astuce :

- Pour un meilleur syphon burrata, mieux vaux le faire la veille.
- On peu ajouter quelque dés de pain de mie poélé.

« Le Mystère de l'œuf en neige truffé »

4 personnes

4 blancs d'œuf
4 jaunes d'œuf
100 gr. de brisure de truffe
2 belles truffes noires
1 brioche

- Peler les deux truffes. Mixer les brisures avec les parures des deux truffes fraîches et du fond blanc bien lisse.
- Mettre à chauffer et monter au beurre
- Monter les blancs en neige bien ferme et tapisser une louche moyenne (N°10)
- Ajouter des dés de truffe fraîche puis le jaune d'œuf et recouvrez de blanc d'œuf
- Cuite au four vapeur pendant 10mn
- Disposer le coulis de truffe dans l'assiette puis le dôme parsemé de brioche concassée.
- Décorer d'une lamelle de truffe

Les frères Pourcel cultivent leur Jardin des Sens

La fête du bien vivre ne serait pas complète si nous ne parlions pas du restaurant où Jacques et Laurent Pourcel excellent, associés à Olivier Château, leur indissociable compère.

Les jumeaux managent autant de restaurant dans le monde que Cadet Roussel avait d'enfants (voire plus). Mais leur navire amiral est bien là, à quelques minutes du centre ville de Montpellier.
Fils de viticulteurs de la région, les jumeaux ont décidé, avant de se rejoindre, de vivre leur passion pour la cuisine, séparément, accumulant ainsi expérience et culture culinaire. En 1988 ils ouvrent Le Jardin des Sens après avoir eu un coup de cœur pour une petite maison fin de siècle, laissée à l'abandon. Après une magnifique restauration, place à cette atmosphère résolument moderne, avec pour cadre un jardin méditerranéen intelligemment construit. Leur cuisine à quatre mains est une ode à la mer et aux senteurs de la garrigue, une cuisine d'influence régionale à la mode d'aujourd'hui, qui penche davantage vers l'Espagne que vers l'Italie. Des recettes qui rendent hommage aux beaux poissons des côtes, du loup de Méditerranée au rouget barbet en passant par la baudroie, les anchois frais de Collioure, les maquereaux, les encornets, les oursins de Méditerranée, iodés et savoureux. Jacques a dit : « Cherchant son inspiration plus avant dans les terres, notre cuisine aime à interpréter les vieilles combinaisons du Midi - gibier, foie gras, châtaignes, cèpes et girolles -, la truffe trônant en bonne place. Nous penchons vers l'Espagne. Nous aimons la franchise et la simplicité des préparations catalanes et espagnoles, de la cuisson des poissons a la plancha au gaspacho de tomates ou de lentilles. L'Italie est également pour nous une grande source d'inspiration, par ses ingrédients et par ses préparations - risotto d'épeautre, tarte à la tomate fraîche et à la mozzarella, cannellonis de cèpes, carpaccios divers...Lorsque nous parvenons à unir les saveurs de la garrigue et celles du littoral, c'est tout le Languedoc qui se trouve sur une assiette. ». Visite gastronomico-touristique.

11, avenue Saint-Lazare - 34000 Montpellier
Tél : 04 99 58 38 38
contact@jardindessens.com
www.jardindessens.com

LA NOISETTE DE LAPIN À LA TAPENADE, VINAIGRETTE À L'HUILE D'ARGAN

6 râbles de lapin
2 cuillères à soupe de tapenade noire
30 g de pistaches hachées
20 de lobes de tomates confites
Vinaigrette :
3 cuillères à soupe d'huile d'argan
30 g de noisettes torréfiées et hachées
1 demi-citron en jus
2 cuillères à soupe de jus de lapin réduit
1 cuillère à café de tapenade
Mélanger tous les ingrédients, assaisonner.

- Désosser les râbles de lapin en séparant chaque filet. Les parer, les dégraisser. Dédoubler la panoufle.
- Étaler sur chaque filet une cuillère à café de tapenade, parsemer dessus des pistaches hachées. Ranger en long des tomates confites coupées en deux.
- Rouler les filets de lapin sur eux-mêmes, plier chaque lapin dans du papier film en forme de ballotin. Ficeler chaque extrémité.
- Pocher le filet de lapin 20 minutes environ à 90°C. Vérifier la cuisson. Refroidir dans de l'eau glacée. Égoutter.
- Déplier les filets de lapin du papier film. Les tailler en tranches de la grosseur voulue.

Finition :

- Servir les tranches de lapin accompagnées de la vinaigrette, de quelques feuilles de pousses de blette et si vous le désirez d'une quenelle de purée de céleri.

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE,

FINE POLENTA AUX GRIOTTES, JUS DE CERISES EN AIGRE-DOUX DE RÉGLISSE

6 personnes

10 lobes de foie gras de canard (450 g environ)

BASE POLENTA :

1 litre de lait
250 g de semoule
75 g de beurre
100 g de crème fouettée
50 g de parmesan
2 oeufs

• Faire bouillir le lait et le beurre, verser dessus en pluie la semoule, assaisonner. Cuire à four chaud à 170°C pendant 15 minutes environ.
• Remuer de temps en temps.
• Sortir la semoule, la partager en deux. Dans une moitié, ajouter le parmesan et les œufs. Débarrasser en plaque inox sur une épaisseur de 1 cm. Mettre au froid.
• L'autre moitié, la garder tel quel, puis la chauffer avec un peu de crème fouettée au fur et à mesure des besoins.

GARNITURE :

200 g de cerises (griottes ou burlat, etc..)
20 g de beurre
1 cuillère à soupe de balsamique
10 g de chapelure de pain d'épice (pain d'épice séché et mixé)

• Dénoyauter les cerises, les faire compoter au beurre, ajouter le balsamique. Réduire, lier au pain d'épice, réserver au chaud.

SAUCE :

100 g de cerises
2 bâtons de réglisse
2 cuillères à soupe de balsamique
1 demi-citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

• Réaliser un caramel avec le sucre.
• Une fois coloré, y jeter les cerises, déglacer au vinaigre. Ajouter la réglisse et une pointe d'eau.
• Laisser compoter, passer le tout en pressant. Récupérer le jus, le réduire à consistance d'un sirop, le citronner, le monter à l'huile d'olive. Refroidir, garder en pipette.

FINITION :

• Tailler le foie gras en cubes de la taille voulue.
• Tailler dans la polenta des cubes. Les poêler au beurre.
• Poêler les cubes de foie gras.
• Terminer la cuisson 3 minutes à four chaud à 160°C.
• Dresser sur des assiettes, une cuillère à café de polenta liquide, dessus la compotée de cerises. Entourer le tout de sauce réglisse, disposer les cubes de polenta dessus. Terminer avec les morceaux de foie gras au centre.

Cappuccino tiède et glacé de la Compagnie des Comptoirs (brasserie des frères Pourcel)

La Ganache au chocolat
180g de chocolat noir
100g de chocolat au lait
28cl de lait
16cl de crème liquide
Pour la chantilly vanillée
50 cl de crème liquide
70g de sucre glace
1/2 gousses de vanille
Pour le granité café
48cl de café espresso chaud
8cl de chicorée liquide chaude
60g de sucre semoule
Pour la finition
4 feuilles de menthe
1 cuil. à dessert de fèves de concassées

4 personnes

LA GANACHE AU CHOCOLAT
• Hacher les deux chocolats et les mélanger.
• Porter à ébullition le lait et la crème, les verser sur le chocolat haché. Mélanger soigneusement jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réserver au bain-marie.

POUR LA CHANTILLY VANILLÉE
• Mélanger la crème et le sucre glace, ajouter les graines de la demi-gousse de vanille fendue et grattée avec un couteau. Passer au chinois. Verser cet appareil dans un siphon à chantilly, réserver au frais.
• A défaut de siphon, gratter l'intérieur de la demi-gousse de vanille afin d'en recueillir les graines. Les ajouter au mélange crème-sucre glace (la crème doit être très froide, versée dans un saladier sortant du réfrigérateur).
• Battre en chantilly avec un fouet électrique ; réserver au frais.

POUR LE GRANITÉ CAFÉ
• Mélanger à chaud tous les ingrédients.
• Laisser refroidir, réserver au congélateur ; une fois le mélange congelé, le gratter avec une fourchette au dernier moment afin d'obtenir des cristaux de glace.

POUR LA FINITION
• Dans le fond d'un verre, déposer la ganache tiède jusqu'au tiers, puis remplir de chantilly aux deux tiers. Terminer par le granité café.
• Décorer d'une feuille de menthe et de fèves de cacao concassées.

PASTILLA DE PIGEON AU CURRY, JUS À L'AMERTUME DE CACAO

500 g d'abattis de pigeon (cuisses, aileron..)
2 échalotes
2 dl de vin blanc
50 g de crème
1 oeuf
1 pointe de curry, 1 pointe de cannelle en poudre
3 feuilles de brick
60 g de beurre clarifié
Sucre glace pour mémoire
40 g d'amandes effilées et caramélisées au sucre

PASTILLA :

• Dans un sautoir, faire revenir les abattis, ajouter l'échalote ciselée, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller à l'eau, saler, ajouter le curry et la cannelle. Laisser cuire jusqu'à ce que la viande s'écrase entre les doigts. Amener à réduction complète. Enlever tous les os qui se sont défaits. Une fois froid, travailler au batteur, ajouter un œuf, la crème, rectifier l'assaisonnement.

MONTAGE DE LA PASTILLA :

• Tailler les feuilles de brick en 6 triangles. Farcir chacune d'une cuillère de farce de pigeon, quelques amandes grillées. Plier à la forme voulue, saupoudrer légèrement de curry, recouvrir d'une autre feuille. Badigeonner de beurre clarifié, saupoudrer de sucre glace.

SAUCE CACAO :

2 cuillères à soupe de cacao amer
1 cuillère à soupe de ganache noire (tant pour tant chocolat crème fleurette)
3 gousses d'ail blanchies 4 fois
50 g de beurre
3 foies de pigeons
1 dl de vin rouge
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe d'échalotes ciselées confites au vin
2 cuillères à café de sucre semoule
1/4 de litre de jus de pigeon
Sel, poivre blanc, curry, une cuillère à café de sucre

• Faire suer l'échalote ciselée au beurre, mouiller au vin rouge, réduire à sec, réserver.

• Dans un sautoir bien chaud, mettre le beurre, le cacao en poudre, cuire légèrement. Ajouter la ganache, les foies de pigeons, le sucre, l'échalote confite au vin rouge, l'ail blanchi, le jus de pigeon, le vinaigre balsamique, assaisonner, réduire de moitié, monter au beurre et mixer.

• Passer au tamis, rectifier l'assaisonnement.

FINITION :

• Passer au four bien chaud les pastillas (180°) jusqu'à légère coloration, environ 5 minutes.

• Servir accompagné de la sauce cacao.

12 à 15 personnes
Amuse-bouche

LE PRESSÉ DE ROUGET AU BASILIC

8 petits rougets (150 g environ)
6 courgettes (de petite taille)
1 boule de mozzarella
10 lobes de tomates confites
Mayonnaise au basilic :
2 jaunes d'œuf à soupe de moutarde
30 cl d'huile de colza
10 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de purée de basilic (bien verte)
1 demi-cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
Sel, poivre
4 feuilles de gélatine
5 cl de crème liquide
1 cuillère à soupe de jus de coquillages (moules et palourdes)
Réaliser une mayonnaise classique. Une fois montée, y mélanger la purée de basilic et le jus de coquillages.
Faire ramollir la gélatine à l'eau glacée. Ensuite, la faire fondre dans la crème chaude. Puis, la mélanger à la mayonnaise. Réserver à température.

• Lever et désarêter les rougets.
• Poser tous les filets sur une plaque cuisson recouverte d'un papier aluminium graissé à l'huile d'olive. Assaisonner, cuire à four chaud à 120°pendant 3 à 4 minutes. Ensuite, les débarrasser au froid. Les tailler en deux dans le sens de la longueur.
• Tailler les courgettes en lamelles à la mandoline dans le sens de la longueur. Les cuire à l'anglaise.
• Rafraîchir, égoutter sur un papier absorbant.
• Tailler la mozzarella en fins bâtonnets.
• Dans des moules à gouttières filmés, ranger les lamelles de courgettes jusqu'à chemiser entièrement le moule. • Badigeonner de mayonnaise, ensuite, monter en alternant le rouget, la tomate confite, la mozzarella, le rouget à nouveau jusqu'en haut du moule en collant chaque ingrédient avec une couche de mayonnaise.
• Terminer en repliant les lamelles de courgettes. Presser au froid pendant 3 heures environ.
FINITION :
• Servir le pressé en tranche de la taille voulue accompagné de différentes vinaigrettes ou coulis (tomate, citron, basilic, balsamique, etc..).

Château de Mercuès : splendeur et saveurs du Quercy

Le Château de Mercuès dispose de 24 chambres et 06 chambres/salons ou suites, toutes empreintes d'un charme singulier. Parmi celles-ci : La "Chambre de l'Evêque" avec au sol son cadran solaire en bronze incrusté dans le plancher et son lit immense en bois doré. C'est dans cette pièce que le Général de Gaulle avait écrit dans les années 50 : "Du Château de Mercuès, on voit monter vers soi l'Histoire". Également "La Tour" perchée au sommet de la tour la plus haute et dont le plafond s'ouvre sous la charpente et vers le ciel. Les efforts entrepris par l'équipe du Château de Mercuès font de ce Relais & Châteaux une étape gourmande inoubliable située à une dizaine de kilomètres de Cahors, dans le département du Lot. Son chef Philippe Combet, 46 ans, fait découvrir aux gastronomes les saveurs et produits du Quercy parmi lesquels : la Truffe noire de Lalbenque, le Safran, l'Agneau et l'extraordinaire vignoble de Cahors. Distinguée par une Etoile Michelin depuis plusieurs années, la cuisine Quercy-Méditerranéenne du chef fait honneur au site unique du Château. L'itinéraire professionnel de Philippe Combet lui donne le privilège de travailler uniquement dans des établissements étoilés aux côtés de grands maîtres tels que Louis Outier à L'Oasis, Jacques Chibois au Gray d' Albion et Christian Willer à La Palme d'Or de l' Hôtel Martinez.

Ce passionné de cuisine aux influences méditerranéennes fièrement revendiquées est à la tête des fourneaux du Château de Mercuès depuis quatorze ans. Sa belle maîtrise de l'art de travailler le poisson et son goût particulier pour la truffe noire du Quercy sont quelques unes de ses spécialités qui marient et transcendent les saveurs du terroir quercynois.

Château de Mercues
46090 Mercuès
Tél : 05 65 20 00 01
mercues@relaischateaux.com

Ebooks-LAND.net

TRONCON DE TURBOT RÔTI, ASPERGES VERTES, JUS DE TRUFFES DE LALBENQUE

4 personnes

Turbot : 1.5 kg
Pâte à ravioles : 4 pièces
Truffes : 80 g
Beurre : 50 g
Saint Jacques : 4 pièces
Echalotes : 20 g
Huile d'olive : 1dL
Champignons : 100g
Asperges : 1 botte
Beurre : 50 g

• Cuire les tronçons de Turbot dans une poêle avec de l'huile d'olives. Au bout de 6 minutes, les retourner sur le coté blanc de la peau.
• Ajouter le beurre et laisser en arrosant 4 minutes supplémentaires. Débarrasser sur une plaque au tiède.
• Une fois épluchées, tailler des tagliatelles d'asperges à l'aide d'un couteau économe ou d'une mandoline. • Cuire dans une poêle à l'huile d'olive et deux cuillères d'eau. Assaisonner.

SAUCES :

• Faire suer les champignons et les échalotes. Mouiller avec du bouillon.
• Ajouter les truffes, et mixer avec quelques noix de beurre.
• Cuire à l'eau bouillante bien salée les asperges 5 minutes et la raviole de Saint Jacques truffée 1 minute.
• Ôter les peaux du turbot et l'arrête.
• Dresser bien chaud avec quelques truffes en lamelles et la fleur de sel dessus.

ACCORD METS ET VINS :

ALBESCO 2008 Château de Haute-Serre : la puissance des arômes, le fumet vanillé s'accordent parfaitement avec la truffe. Le fruité exotique s'associe avec l'asperge, la minéralité de ce chardonnay sublime avec délicatesse le turbot.

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE MARBRE, AUX MORILLES ET CUISSES CONFITES

4 personnes

Foie gras extra : 380 g
Cuisse confite : 1
Sel de Guérande
Porto blanc : 2cL
Morilles : 20 pièces
Poivre concassé
Madère : 2cL
Balsamique : 1L
Armagnac : 2cL
Huile de noix : 1 L
Sel : 6 g
Roquette : 20 feuilles
Poivre

Dénerver le foie gras, assaisonner d'un trait de madère, porto et armagnac. Laisser mariner trois heures au réfrigérateur.
Dans une terrine, tapisser le fond avec le foie gras. Disposer au milieu la cuisse de canard confit dégraissée et les morilles. Finir de monter avec le reste de foie gras.
Cuire au four à 100° pendant 20 minutes. Sortir du four, disposer sur une planche afin de faire remonter la graisse en appuyant dessus. Faire prendre au réfrigérateur.
Le lendemain, ôter la planche. Récupérer la graisse, la filtrer et en verser une fine couche sur la terrine. Trancher la terrine bien froide avec un couteau bien chaud.

Faire poêler le reste des morilles sans coloration avec une noix de beurre. Assaisonner, dresser avec les feuilles de roquette et la vinaigrette selon l'humeur.

ACCORD METS ET VINS :
Ce foie gras est particulièrement apprécié dans la région accompagné par un Cahors jeune fruité gouleyant tel que le Château de Mercuès 2007.
Plus classique, le Château Bicoty 2005 (Sauvignon blanc, Semillon, Muscadelle) : le moelleux de ce Bergerac sera sublimé le côté gras de ce foie aux morilles.

Philippe Combet

CROUSTILLANT DE FRAISES, CREME BRÛLEE VANILLE SORBET LITCHI

SABLE BRETON
CREME BRULEE VANILLE
TUILE FRAISE **4 personnes**

FRAISES MARA : 350 Grammes
Jaune d'œuf : 1
Crème fraîche : 330 grammes
Sucre : 65 grammes
Sucre : 40 grammes
Sucre : 50 grammes
Farine : 25 grammes
Beurre : 50 grammes
Jaune d'œuf : 4
Sirop de fraises : 30 cl
Farine : 100 grammes
Vanille : 1 gousse
Beurre : 40 grammes
Sel : 1 gramme
Levure : 4 grammes

LE SABLE BRETON

- Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, verser sur le mélange, puis sabler.
- Tailler la forme voulue à l'emporte pièce.

LA CREME BRÛLEE

- Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter la gousse de vanille, verser la crème frémissante dessus.
- Couler dans les moules, cuire à 120° au four pendant 15 minutes.

LA TUILE FRAISE

- Mélanger dans l'ordre les ingrédients et mettre le beurre fondu à la fin
- Etaler sur une plaque anti-adhésive, cuire 8 minutes au four.
- Tailler en bande.

EFFECTUER LE MONTAGE SELON L'INSPIRATION DU MOMENT

ACCORD METS ET VINS :

- Coupe de champagne rosé, aux arômes de fruits rouges, s'accorde aussi bien sur la fraise que sur le litchi. L'effervescence et l'acidité du champagne s'équilibre avec la crème brûlée.

Lameloise : l'excellence depuis 1920

3 générations, 90 ans de cuisine à Chagny, 28 années d'excellence au guide Michelin : Lameloise, ou l'histoire d'une réussite quasi insolente...

mais surtout l'histoire d'une Maison comme on les aime ! Au cœur de la Bourgogne, à Chagny, trois étoiles au guide Michelin, une vénérable Maison réputée pour sa table depuis 1920, plébiscitée par de nombreux connaisseurs, s'expose depuis 2009 à un exercice délicat : la transmission du flambeau. Prendre sa retraite après presque 40 ans passés dans l'entreprise familiale, c'est accepter de transmettre une partie de soi-même. Jacques Lameloise, hôtelier restaurateur de père en fils depuis 3 générations s'est engagé à une succession affective intense. Eric Pras, Chef de Cuisine Meilleur Ouvrier de France en 2004, et Frédéric Lamy, neveu de la famille, ont non seulement la mission de veiller sur ces 90 années de cuisine mais surtout de préparer et d'assurer le devenir de cette grande Maison. Relais bien transmis, la preuve par l'image !

Maison Lameloise : Relais & Châteaux
Les Grandes Tables du Monde
restaurant&hôtel : 36 place d'armes – F71150 Chagny - Tél : 03 85 87 65 65 - www.lameloise.fr

Frédéric Lamy & Jacques Lameloise

Fines feuilles croquantes à l'époisses et poire

4 personnes

Flûte de pain de campagne en fines tranches
4 cl d' huile d' olive

• Badigeonner les tranches de pain de campagne avec l'huile d'olive et les colorer légèrement dans un four à 170 °, environ 5 mn

MOUSSE ÉPOISSES :

125 g d'époisses
150 g de crème liquide
3 g de gélatine feuille

• Faire fondre l'époisses dans 40 g de crème et ajouter la gélatine
• Déposer le mélange dans un récipient froid et incorporer 110 g de crème fouettée délicatement, réserver au frais.
• Prendre une cuillère à soupe et la trempé dans l'eau bouillante et ensuite dans la crème époisses afin d'obtenir une quenelle

COMPOTE DE POIRE :

1 poire williams
5 cl d'eau
1 cl de vinaigre de xérès

• Eplucher et cuire la poire avec l'eau, mixer et ajouter le vinaigre

50 g de mesclun de salade
1 cl de vinaigrette de noix

• Dresser en alternant les couches et ajouter le mesclun dessus

Blanc de turbot en vapeur de gros sel, légumes marinés aux zestes de citron

4 personnes

4 pavés de turbot de 130 g chacun
sel fin et poivre du moulin
3 cl d'huile d' olive fruités

garniture cocotte :
4 tranches de citron jaune
1 branche de romarin
1 branche de thym

légumes acidulés:
8 artichauts poivrades
1 carottes des sables
4 fenouils fanes
150 g de céleri rave
8 pétales de tomates confites
1 citron jaune non traité
4 cl d'huile d'olive
8 oignons fanes de taille moyenne

cuisson des légumes:
60 g de sucre
100 g de vinaigre blanc
300 g d' eau
1 branche de thym
1 g de coriandre en grains moulu

sauce citron
2 échalotes émincées
1 dl de vin blanc sec
1 dl de bouillon de légumes
5cl de crème liquide
50 g de beurre
1 citron jaune non traité
sel et poivre

• Préchauffer le four à 100 degré, thermostat 3
• Tailler tous les légumes en tranches et tourner les artichauts violets les tailler en deux, suer à l'huile d'olive ajouter le thym, la coriandre et les zestes de citron blanchi 2 fois .
• Ajouter le sucre, le vinaigre et l'eau et cuire à couvert pendant 15 minutes et garder au chaud.

SAUCE CITRON :
• Tailler les échalotes en lamelles et les déposer dans une casserole, ajouter le vin blanc et le bouillon de légumes réduire d'1/3 et ajouter la crème, le beurre en petit cube à l'aide d'un fouet, assaisonner, passer dans une passette et ajouter le jus du citron et les zestes.

LE BLANC DE TURBOT
• Colorer les pavés dans une poêle Téfal avec de l'huile d'olive 1 minute de chaque coté et cuire les pavés de turbot au four pendant 3 minutes.
• Déposer du gros sel dans une cocotte en fonte, laisser chauffer 5 minutes et mettre la garniture aromatique, ajouter les pavés de bar dessus la garniture et le gros sel, couvrir, au moment de servir ajouter 5 cl d'eau afin de faire de la vapeur et d'aromatiser le poisson.

• Dresser les légumes dans une assiette creuse et ajouter le blanc de bar et la sauce autour.

Foie gras de canard poêlé au suc de vin rouge épicés

4 personnes

GELÉE AU SUC DE VIN ROUGE ÉPICÉ :

2 dl de vin rouge
30 g de sucre
1 lamelle de citron jaune
1 lamelle d'orange
1 sachet d'épice (baie de genièvre, clous de girofle, badiane, coriandre)

• Faire bouillir et flamber le vin rouge, ajouter le sucre, le citron et l' orange et la bourse d'épices, laisser infuser 1 heure et passer et ajouter 2g d'agar agar pour 2 dl de liquide
• Verser la gelée sur une plaque inox d'une épaisseur de 3 mm ,laisser prendre, tailler des pastilles de 2 cm et réserver.

TOAST MELBA :

4 ronds de pain de mie fin 6 cm de diamètre
20 g de beurre fondu
80 g de pousses d'épinards émincées
40 g d'oignons confits
3 cl de vinaigrette noix
sel et poivre

• Colorer les ronds de pain de mie avec le beurre fondu dans une poêle anti adhésive.
• Mélanger les pousses d'épinards, les oignons confits et la vinaigrette de noix
• Déposer le mélange sur les toast croustillants

• 6 asperges vertes cuites dans une eau bouillante salée et refroidies dans une eau glacée.
• 30 g de poudre de pain d'épices.

1 lobe de foie gras cuits sous vide
sel et poivre

• Tailler le foie gras en escalope d'environ 70 g chacune à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude et les colorer dans une poêle des deux coté.
• Passer les escalopes dans un four à 170 degré pendant 3 mn environ, déposer dessus un peu de jus de viande réduit et des cubes d'amandes torréfiées.

Excellent Jambon de Parme Un chef d'oeuvre de saveurs, produit du temps et de la nature.

La fameuse couronne ducale à cinq pointes entourant le mot magique Parma, est la dernière des «griffes» que reçoit le cochon sélectionné pour sa perfection au cours du processus d'élaboration.
Simplicité de la recette du Jambon de Parme : prenez une belle cuisse de cochon fraîche. Ajoutez-y un terroir, du sel et un air particuliers, des siècles de savoirfaire et d'amour, du nez, beaucoup de temps.
Aucun additif. C'est tout.
Et parce qu'être gourmet permet parfois de privilégier sa santé, le Jambon de Parme est aussi diététique et énergétique.

Asperges, sauce aux herbes et Jambon de Parme

4 personnes

500 gr d'asperges vertes
500 gr d'asperges blanches
1,125 l d'eau
1 cuillerée à soupe de sel
1 cuillerée à soupe de sucre.
Pour la sauce aux herbes
2 oignons
30 gr de beurre
4 cuillerées à soupe de farine
375 ml de lait
250 gr de Jambon de Parme en tranches fines
1 branche de cerfeuil
Sel, poivre fraîchement moulu.

- Laver et éplucher les asperges.
- Faire bouillir l'eau avec le sel et le sucre, y verser les asperges et laisser cuire entre 10 et 15 mn.

Sauce aux herbes :

- Eplucher les oignons et les couper en dés fins. Faire fondre le beurre dans un pot, y ajouter les oignons et faire revenir légèrement.
- Ajouter la farine et mélanger. Tout en continuant à remuer la sauce, verser le lait et faire bouillir.
- Saler et poivrer.
- Servir la sauce et les fines tranches de Jambon de Parme avec les asperges.
- Des pommes de terre nouvelles accompagnent ce plat parfaitement.

Salade d'endives, pommes Granny et Jambon de Parme

4 personnes

Une tasse d'huile d'olive
Une cuillerée à soupe de jus de pomme
Une cuillerée à soupe de vinaigre de framboise
1/4 de cuillerée à café de gros sel
Une pincée de poivre noir
4 pommes Granny Smith pelées et épépinées
100 gr d'endives
50 gr de chicorée
50 gr de salade frisée
4 tranches fines de Jambon de Parme
2 cuillerées à café de vinaigre balsamique
Quelques copeaux de Gorgonzola
Une cuillerée et demie de pignons grillées.

- Dans un saladier mélanger l'huile d'olive, le jus de pomme, le vinaigre de framboise, le sel et le poivre.
- Couper les pommes, les endives et la chicorée en julienne, ajouter la salade frisée, confectionner des petits rouleaux de printemps en enveloppant 1/4 des légumes et 1/4 de la salade dans une tranche de Jambon de Parme et les assaisonner de vinaigre balsamique, de gorgonzola et de pignons grillés.

Le jambon de Parme

Pâtes au pesto et au Jambon de Parme

Cette simple et délicieuse recette de pâtes allie une sauce au pesto maison au Jambon de Parme, des pignons de pin grillés, des tomates cerises et du basilic.

4 personnes

300 gr de pâtes
2 bonnes cuillerées d'huile d'olive
24 tomates cerises
15 gr de pignons de pin légèrement grillés
8/12 tranches de Jambon de Parme
Feuilles de basilic pour la garniture
Sauce au pesto
25 gr de pignons de pin légèrement grillés
1 gousse d'ail pilée
50 gr de feuilles de basilic frais, découpées en lamelles
5 bonnes cuillerées d'huile d'olive vierge extra
3 bonnes cuillerées de Parmesan finement râpé
Sel et poivre fraîchement moulu.

• Commencer par le pesto. Mettre les pignons de pin, l'ail, les feuilles de basilic et 2 cuillerées d'huile d'olive vierge extra, dans un mortier, et piler le mélange jusqu'à la formation d'une sauce lisse.
• Ajouter le Parmesan et verser l'huile d'olive restante, tourner pour bien mélanger le tout.
• Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante, légèrement salée, jusqu'à ce qu'elles soient juste al dente.
• Entre-temps, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à frire et faire revenir doucement les tomates cerises jusqu'à ce qu'elles ramollissent, pendant 2-3 minutes.
• Y ajouter les pignons de pin.
• Egoutter les pâtes, les remettre dans une casserole et y ajouter le pesto. Verser les pâtes cuisinées dans 4 assiettes chaudes, y ajouter 2/3 tranches de Jambon de Parme. Servir après avoir garni les assiettes de feuilles fraîches de basilic.

Loup de mer en habit de Jambon de Parme

4 personnes

8 feuilles de sauge fraîche
4 filets de 175g de loup de mer
8 tranches fines de Jambon de Parme
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
6 cuillerées à soupe de Marsala ou de sherry doux
200 ml de bouillon de légumes chaud
1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
Sel et poivre noir du moulin
Légumes frais en accompagnement

• Posez deux feuilles de sauge sur chaque filet de loup de mer.
• Salez, poivrez, puis enveloppez-les dans deux tranches fines de Jambon de Parme.
• Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et ajoutez-y le poisson.
• Faites cuire à feu moyen pendant 2 à 3 minutes, en les retournant une fois.
• Ajoutez le marsala ou le sherry doux puis le bouillon.
• Baissez le feu et portez à ébullition pendant 10 à 12 minutes en couvrant partiellement la poêle.
• Avant de servir, ajoutez le vinaigre balsamique à la sauce, salez et poivrez si nécessaire.
• Accompagnez de légumes frais à peine blanchis.

Le jambon de Parme

Quatre chefs, du Cointreau... possibilités infinies !

Quatre chefs vraiment toqués ont joué les enfants terribles de la cuisine, ils n'ont pas hésité à arroser, épicer, saupoudrer...leurs créations culinaires d'une jolie note de Cointreau. A peine sortis de leurs cuisines et de cette folie d'oranges douces et amères, ils vous livrent le résultat de leurs expériences gourmandes : huit recettes inédites, salées ou sucrées, fines et ludiques, toutes illuminées par le goût unique de la légendaire liqueur cristalline. Comme eux, laissez libre cours à votre imagination et donner LE "trick" à vos recettes : un trait de Cointreau peut transformer le gâteau de "tante Charlotte" en petit chef d'oeuvre culinaire. Osez le !
www.cointreau.com

VINAIGRETTE DOUCE ET TONIQUE au Cointreau

Préparation : 5 mn

1 pamplemousse
10 cl d'huile de pépin de raisins
10 cl de Cointreau
10 cl de vinaigre balsamique
Sel, poivre de séchuan

- Presser le jus du pamplemousse en laissant un peu de pulpe, ajouter tous les ingrédients et mixer.
- Réserver et utiliser selon les besoins pour assaisonner des salades composées de crudités, de crustacés ou de volailles...

Pascal FAVRE D'ANNE
Jeune talent au GAULT &MILLAU 2008, première étoile au guide Michelin 2008, Jeune chef de l'année guide PUDLO 2008, Pascal a fait ses classes chez Marc Veyrat à Annecy. Aujourd'hui, dans son établissement d'Angers, il rivalise d'originalité et d'audace et nous livre ses recettes fétiches au Cointreau les plus rapides mais épatantes à refaire : une étoile à votre portée !

MIX VITAMINÉ au Cointreau

Préparation : 15 mn **6 à 8 personnes**

4 oranges
2 pamplemousses
75 ml de jus d'orange
75 ml d'eau
75 g de sucre
1 gousse de vanille
8 cl de Cointreau

- Faire bouillir ensemble dans une casserole le jus d'orange, l'eau et le sucre avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée.
- Verser dans un saladier puis refroidir.
- Ajouter le Cointreau puis réserver au réfrigérateur.
- Peler à vif les oranges et les pamplemousses puis découper les segments.
- Réserver au réfrigérateur.
- Servir dans des verres à cocktail givrés, disposer les segments d'oranges et de pamplemousses puis recouvrir avec le jus glacé.
- Décorer avec une feuille de menthe.

Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France. Pâtissier 2000, coach de l'équipe de France (Championne du monde en 2006) Stéphane oeuvre aussi pour la transmission d'un savoir-faire traditionnel adapté aux nouvelles tendances. Il a revisité quelques grands classiques et nous propose deux desserts ultra légers au parfum de Cointreau : du plaisir pur !

SALADE CHIC ET CHOC au Cointreau

4 personnes — Préparation : 15 mn

1 melon détaillé en petites boules
2 pêches ou poires coupées en tranches
10 cl de Cointreau
1 cuillère à café de miel
250 g de mâche
15 feuilles de basilic ciselées
150 g de grains de maïs
100 g de champignons de Paris émincés
12 tranches de magret de canard fumé
10 noisettes coupées en deux
1cuillère à café de sucre roux

Pour la vinaigrette :

1 cuillère à soupe de moutarde aux condiments
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de Cointreau
2 cuillères à soupe de vinaigre Melfort (ou de cidre)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Quelques grains de poivre rose écrasés

• Verser le Cointreau et le miel sur les fruits découpés, mélanger délicatement.
• Dresser sur grande assiette, la mâche, le basilic haché et le maïs mélangés avec la vinaigrette, puis recouvrir avec le mélange de fruits au Cointreau.
• Décorer avec les champignons et le magret.
• Parsemer les noisettes et le sucre roux.

Christophe FELDER

Maître pâtissier, il a fait ses armes chez Fauchon, Guy Savoy ou encore à l'hôtel de Crillon. Chevalier des Arts et Lettres, il est également l'auteur d'ouvrages qu'il a voulu très accessibles : les "leçons de pâtisserie". Il a imaginé deux recettes de salades bluffantes sublimées par les essences de Cointreau : succès assuré !

BAR CHRONO au Cointreau

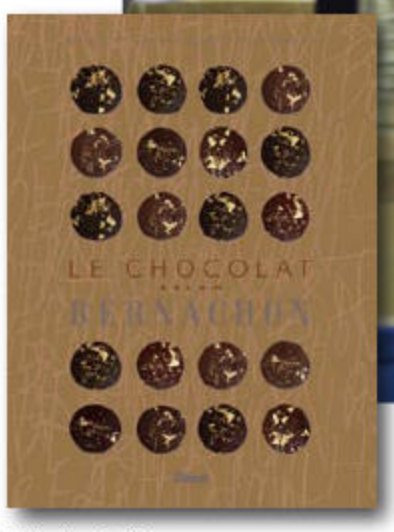
4 personnes — Préparation : 10 mn

4 filets de poisson blanc (sole ou bar)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sauce
3 cl de sauce de soja,
2 cl de Cointreau,
1 cuillère à café de gingembre râpé
1 cuillère à café de sésame blanc
1 cuillère à café de concassé de poireau
une pincée de sel de Guérande

- Préchauffer le four à 280°C.
- Mettre le poisson dans un plat verser l'huile d'olive par dessus.
- Faire griller au four pendant 5 minutes.
- Servir avec la sauce préparée avec les ingrédients ci dessus.
- accompagnement : champignons sautés, wakamé (algues japonaises).

MASAYO

Le restaurant Momoka a été élu meilleure "table étrangère de l'année" dans le guide Pudlo Paris 2008 et pour cause,Masayo a travaillé une fusion de plats français et du monde entier qu'elle a revisités "à la japonaise" et rehaussés de Cointreau, exemple : ces deux recettes d'une simplicité désarmante : impossible à rater !



Extraits du livre
Le Chocolat selon Bernachon
par Stéphane Deligeorges
Photos : Jacques Caillaut
Editions Glénat
Collection Le verre et l'assiette

Bernachon

"Le chocolat n'est pas une friandise ou une gourmandise, c'est un véritable mets."

Maurice Bernachon.

Découvrons la fabuleuse histoire du chocolat, revisitons les grands classiques de la pâtisserie avec la famille Bernachon, l'un des seuls chocolatiers français à travailler la fève de cacao. Depuis cinquante ans, à Lyon, d'où ses palets d'or, ganaches, truffes, tablettes et autres ballotins assortis partent dans le monde entier.
La famille Bernachon sélectionne ses cacaos aussi bien à Puerto Cabello, Guayaquil, Santa Fé, San Antonio, Bahia, qu'à Madagascar ou en Jamaïque. Une rigueur sans concession, un travail d'orfèvres à chaque étape qui confère aux chocolats et pâtisseries Bernachon une qualité exceptionnelle, vantée aussi bien à Lyon qu'à New York ou à Tokyo. Un livre à goûter en librairies ou dans les boutiques et salon de thé du cours Franklin-Roosevelt, à Lyon.

Le Président

Difficulté : ●●●

Génoise
voir recette p. 85

Ganache président
voir recette p. 101

Punch cherry
voir recette p. 92

Griottes confites
Éventails chocolat et cacao pour le décor

La veille
Confectionner la génoise, la ganache et le punch.

Le lendemain
Terminer le punch en ajoutant le cherry.
Dans un cul-de-poule ou un saladier, remuer la ganache à l'aide d'un fouet, en la réchauffant légèrement pour obtenir une consistance de pommade ferme.
À l'aide d'un couteau-scie, couper la génoise horizontalement en trois tranches de même épaisseur, après l'avoir déposée sur un carton de support.
Avec un pinceau, imbiber la première couche de génoise de punch au cherry puis, avec une poche à douille unie, déposer de la ganache en cercles concentriques sur toute la surface. Déposer des griottes confites hachées sur toute la surface de la ganache en les répartissant uniformément.
Recouvrir de la deuxième tranche de génoise, l'imbiber de punch puis garnir de nouveau de ganache, mais sans ajouter de griottes confites.
Poser la troisième épaisseur de génoise, l'imbiber de punch, puis réserver au frais.
Une heure plus tard, sortir l'entremets du réfrigérateur et, à l'aide d'une spatule en Inox, le masquer de ganache préalablement ramollie.
Chez Bernachon, le président se termine par un dôme original, composé d'un assemblage de fins éventails en chocolat déposés sur l'entremets. Saupoudrer ensuite d'un voile de cacao amer.
Le président peut être plus simplement terminé avec de petits copeaux de chocolat posés sur la surface de l'entremets. Pour réaliser ces derniers, il vous suffira de râper les bords d'une tablette de chocolat à température ambiante avec un couteau Économe. Terminer avec un voile de cacao.

Le Roosevelt

Difficulté : ●●

1 feuille de pâte aux amandes
voir recette p. 88

500 g de ganache chocolat
voir recette p. 94

50 g de chocolat de couverture noir
voir recette p. 216

200 g de praliné (en magasin spécialisé)
100 g de pailleté feuilletine (en magasin spécialisé)
100 g de crème fraîche
Copeaux de chocolat, cacao en poudre pour le décor

Dessert à réaliser de préférence la veille pour le lendemain
Dans un cadre en Inox carré de 6 cm de hauteur.

Le matin
Confectionner la pâte aux amandes. Tailler à la poche à douille n° 8 un carré de la taille de votre cadre en Inox d'environ 2 cm d'épaisseur.
Réaliser également la ganache chocolat.

L'après-midi
Faire fondre le chocolat de couverture noir au bain-marie.
Dans un cul-de-poule ou un saladier, mélanger le praliné et le pailleté feuilletine.
Monter la crème fraîche en neige ferme, réserver au frais.
Réchauffer la ganache à environ 35 °C, réserver.
Disposer le fond de pâte aux amandes dans le cadre en Inox.
Ajouter le chocolat de couverture dans le mélange praliné et feuilletine. Bien mélanger, puis déposer sur le carré la pâte aux amandes et étaler uniformément. Incorporer la crème fouettée dans la ganache. Mélanger délicatement pour obtenir une masse légère et homogène. Déposer toute la masse sur le mélange croustillant à la feuilletine.
Réserver au frais au minimum 8 heures.

Le lendemain
Démouler l'entremets en chauffant légèrement les côtés.
Chez Bernachon, le Roosevelt est décoré d'une bordure de ganache réalisée à l'aide d'une poche à douille cannelée fine et d'une petite pyramide de copeaux de chocolat. La touche finale est apportée par un très léger saupoudrage au cacao.
Le Roosevelt peut aisément se décliner en entremets, en portions individuelles ou en mignardises.
À découper avec un couteau chaud.

L'éclair au chocolat

Le Sicilien

Difficulté : ●●●

1 feuille de biscuit aux amandes chocolat
voir recette p. 88
500 g de ganache chocolat
voir recette p. 94
25 cl de punch kirsch
voir recette p. 92
Crème pistache
voir recette p. 93
(en réchauffer uniquement 600 g pour cette recette)

Pistaches, pâte d'amandes verte pour le décor
Sucre glace

Dans un cadre en Inox carré de 6 cm de hauteur.

Le matin
Confectionner le biscuit aux amandes, la ganache et le sirop de sucre du punch.

L'après-midi
Terminer le punch en ajoutant le kirsch.
Dans un cul-de-poule ou un saladier, remuer la ganache à l'aide d'un fouet, en la réchauffant légèrement pour obtenir une consistance de pommade ferme.
Amener la crème pistache à la même consistance.
Avec le cadre en Inox carré, détailler trois fonds de biscuit aux amandes, puis déposer le premier sur un carton de support.
Avec un pinceau, imbiber ce premier fond de punch puis, avec une poche à douille unie, recouvrir le fond d'une couche de ganache de 1 cm d'épaisseur.
Recouvrir du deuxième fond de biscuit et imbiber de nouveau de punch.
Garnir de crème pistache, comme pour la première couche.
Déposer la troisième épaisseur de biscuit, imbiber de punch, lisser avec de la crème pistache puis réserver au frais.
Une heure plus tard, sortir l'entremets du réfrigérateur et le recouvrir d'une fine couche de pâte d'amandes.
Démouler l'entremets en chauffant légèrement les côtés.
Chez Bernachon, le sicilien se termine avec un léger voile de sucre glace, quelques bouquets de pistaches entières accompagnés de feuilles en pâte d'amandes verte et un cachet maison.
Le sicilien peut être plus simplement décoré d'un joli bouquet de pistaches entières et saupoudré d'un léger voile de sucre glace.
Le sicilien peut aisément se décliner en portions individuelles ou en mignardises.

Difficulté : ●

Pâte à choux
voir recette p. 82
Crème pâtissière
voir recette p. 80
Glaçage chocolat
voir recette p. 92

Confectionner la crème pâtissière.
Mettre à refroidir et lorsque celle-ci atteint la température d'environ 30 °C, ajouter du cacao en poudre ou de la ganache en pommade pour obtenir une crème au chocolat à votre goût.
Réserver au réfrigérateur.
Confectionner la pâte à choux.
Tailler la pâte à choux en forme d'éclairs à l'aide d'une poche équipée d'une grosse douille unie. Former des bâtonnets d'environ 10 cm pour les individuels et d'environ 5 cm pour les réduits.
Cuire puis réserver.
Découper les éclairs aux deux tiers de leur hauteur à l'aide d'un couteau-scie.
Remuer la crème pâtissière au chocolat puis garnir les éclairs soit à la cuillère, soit avec une poche à douille.
Préparer le glaçage.
Plonger soit la partie bombée, soit la partie plate des éclairs dans le glaçage, puis ôter l'excédent avec le doigt.
Réserver au froid et sortir 30 minutes avant de déguster.

Cascade de nouvelles saveurs à la Grande Cascade

Fréddéric Robert

La Grande Cascade est un lieu de mémoire :

les allées du Bois de Boulogne, les fastes du Second Empire, les élégantes au champ de courses, l'art de vivre à la Belle Epoque... Mais Georges Menut, qui dirige cette entreprise familiale, tient plus que tout à sa réputation de rendez-vous gastronomique et il le prouve en confiant la direction de la cuisine à Frédéric Robert qui y fut Chef Adjoint dans les années 1990, après avoir travaillé au Grand Véfour du vivant de Raymond Oliver puis à l'Ambroisie, pendant six ans. Il a coiffé sa première toque de Chef en titre au Vivarois, avant de rejoindre Alain Senderens en 1997, dont il a été le Chef au Lucas Carton puis au Senderens.
Un des mots favoris de Frédéric Robert est sans doute "respect" : du lieu, du produit, de l'héritage du passé, des clients et de leurs envies... Pourquoi chercher absolument à dérouter, à créer des dissonances de saveurs alors que l'harmonie peut faire naître des moments inoubliables ?
D'ores et déjà, on peut dire que, plus que jamais, La Grande Cascade mérite son qualificatif de "Grande".

La Grande Cascade
Allée de Longchamp, Bois de Boulogne.
Tél. 01 45 27 33 51

FOIE GRAS DE CANARD RÔTI POIVRE ET SEL, OIGNON DES SABLES AUX NOISETTES ET EN CAPPUCCINO

4 personnes

4 escalopes de foie gras extra de 130 gr chacune
6 oignons des sables moyens
10 grs de pistache de Sicile hachées
1 cuillère à soupe de crème double
1 filet de vinaigre de Reims
Sauce soja :
1dl de sauce soja Heinz
1 cuillère à soupe de vinaigre de Reims
150 grs de beurre frais
Crème d'oignon :
3 bottes d'oignons nouveaux
1 ranche de thym-citron
1 feuille de laurier
Caramel :
200 grs sucre semoule
1 petit verre d'eau
50 grs de noisettes concassées torréfiées

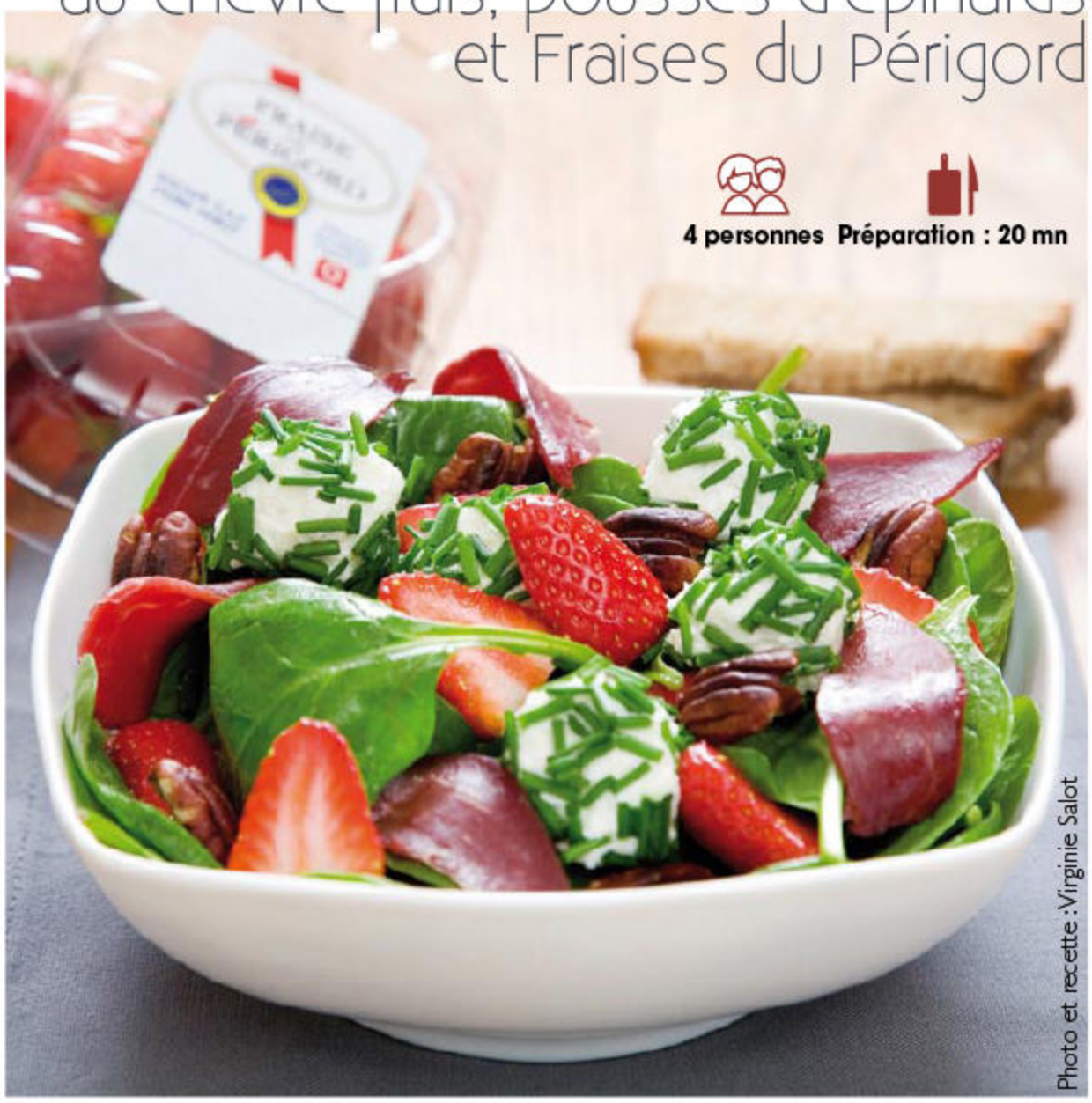
CUISSON, DES OIGNONS :
• Les mettre sur une feuille de papier aluminium avec huile d'olive, sel, poivre - les envelopper et les cuire 1h30 à 160 ° C au four.
PRÉPARATION DE LA FARCE :
• Sortir les oignons de l'aluminium, les éplucher et les évider par le dessous. Il faut garder les enveloppes impeccables
• Hacher la chair d'oignon au couteau
• Ajouter les pistaches, la cème même double et le vinaigre
• Rectifier l'assaisonnement
• A l'aide d'une poche remplir les oignons par le dessous avec la farce en redonnant leur forme naturelle.
CRÈME D'OIGNON :
• Eplucher et laver les oignons nouveaux, séparer le vert et le conserver, émincer le blanc, le mettre dans une casserole avec une noisette de beurre, une pincée de sel, le thym citron et la feuille de laurier. Cuire doucement et sans coloration pendant 10 minutes.
• Ajouter la crème fleurette, le sel et cuire 10 minutes à petite ébullition
• Ajouter le vert d'oignon coupé
• Cuire à nouveau 5 minutes - mixer et passer
• Rectifier l'assaisonnement
• Garder au bain marie
SAUCE SOJA :
Mettre le vinaigre de Reims à réduire dans une casserole
• Ajouter la sauce soja - porter à ébullition
• À l'aide d'un fouet incorporer le beurre en petites parcelles
• Garder au chaud au bain marie
CARAMEL :
Mettre le sucre dans une casserole et faire le caramel
• Le décuire avec un petit verre d'eau
• Le maintenir au chaud
CUISSON DU FOIE GRAS :
Bien chauffer une poêle anti-adhésive
• Assaisonner les morceaux de foie gras avec du sel
• Les colorer des 2 côtés pendant une minute
• Les poser sur une grille et terminer la cuisson au four à 200 °C pendant 7 minutes.
FINITION :
• Réchauffer les oignons farcis à la vapeur pendant 10 minutes
• Les plonger dans le caramel
• A l'aide d'une cuillère les napper avec le caramel
• Les égoutter sur une grille et les saupoudrer avec les noisettes et la fleur de sel.
DRESSAGE :
• Sur 4 assiettes rectangulaires
• Remplir les shooters avec le cpapuccino d'oignon
• Déposer les escalopes de foie gras coupées en 2
• Les assaisonner avec la fleur de sel
• Déposer les oignons caramélisés
• Servir la sauce soja dans une saucière à part

La fraise du Périgord dans tous ses états

Méfiez-vous des contrefaçons ! La fraise du Périgord se cultive exclusivement en Dordogne depuis plus de 100 ans. Elle distille ses saveurs délicates jusqu'à mi-octobre sur les étals des primeurs en y relayant ses nombreuses variétés. Nature, simplement sucrée ou délicatement cuisinée, elle enchante nos papilles et nous ravit le corps et l'esprit de ses nombreuses vertus. Bref, elle ramène sa fraise et elle a bien raison comme nous pouvons ici le constater.

ebook-land.net

Salade printanière
au chèvre frais, pousses d'épinards et Fraises du Périgord



4 personnes Préparation : 20 mn

Photo et recette : Virginie Salot

250 gr de Fraises du Périgord
200 gr de pousses d'épinards
200 gr de chèvre frais
20 tranches fines de magret de canard séché
50 gr de noix de pécan
1 bouquet de ciboulette
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

• Dans un bol, écrasez le chèvre frais avec le sel et le poivre, puis formez-en de petites boules. • Réservez au frais.
• Lavez les pousses d'épinards et les Fraises du Périgord. Equeutez celles-ci et coupez-les en deux.
• Mélangez ces 2 ingrédients dans un saladier avec un assaisonnement au vinaigre balsamique, huile d'olive, sel et poivre. Répartissez dans 4 assiettes creuses.
• Ajoutez les tranches de magret séché dégraissées.
• Ciselez la ciboulette et roulez-y les billes de chèvre frais. Disposez-en 4 à 5 par assiettes.
• Faites griller les noix de pécan quelques minutes à la poêle et parsemez-en la salade.
• Servez aussitôt.

Sirop de fraises gourmand
pour brochettes de Fraises du Périgord

250 gr de Fraises du Périgord
125 gr de sucre
125 ml d'eau
5 cl de vinaigre balsamique
2 clous de girofles
1/2 gousse de vanille
1 petit bâton de cannelle

• Lavez les Fraises du Périgord, retirez les pédoncules et coupez-les en morceaux.
• Faites dissoudre le sucre dans l'eau, ajoutez les épices.
• Faites cuire à feu vif 5 mn et ajoutez le vinaigre. • Lorsque le mélange arrive de nouveau à ébullition, ajoutez les Fraises du Périgord.
• Laissez refroidir, mixez et passez au chinois.
• Servez avec des brochettes de Fraises du Périgord fraîches !

Photo : IWANON / GUSTIN

Trifle sablé à la Fraise du Périgord

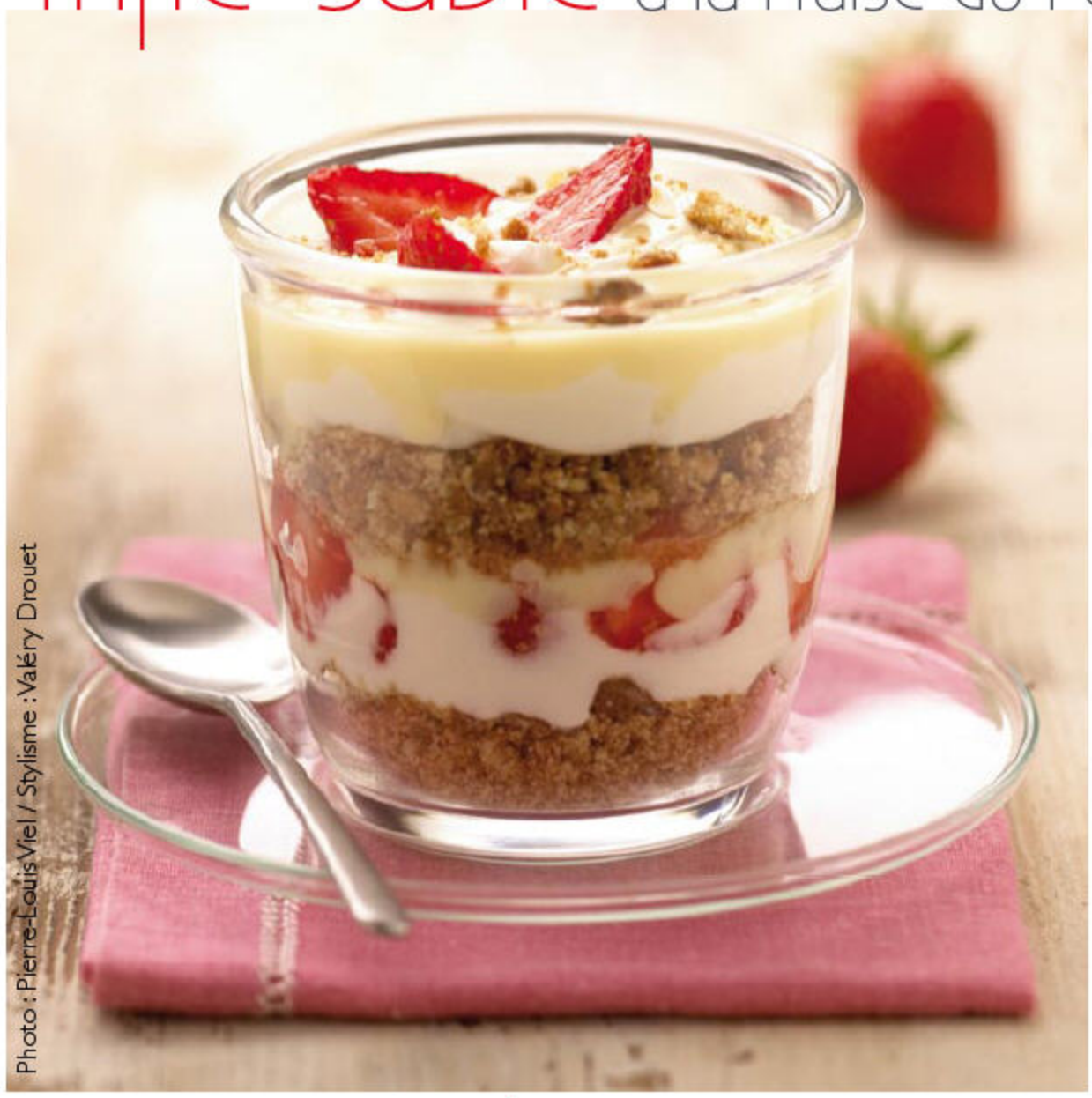


Photo : Pierre-Louis Viel / Stylisme : Valéry Drouet

4 personnes **Préparation : 15 mn**

250 gr de Fraises du Périgord
200 gr de mascarpone
3 cuillères à soupe de sucre
Jus de 2 citrons
4 gros sablés bretons ou 8 biscuits spéculos
20 cl de crème anglaise

- Lavez, épluchez et taillez les fraises en morceaux.
- Mélangez le mascarpone dans un bol avec le sucre et le jus des citrons.
- Ecrasez les sablés ou les biscuits.
- Répartissez-en la moitié dans le fond de quatre verres.
- Ajoutez du mascarpone, des fraises et un peu de crème anglaise.
- Recommencez l'opération en finissant par le mascarpone.
- Gardez au moins deux heures au frais avant de servir.

Tartare de Fraises du Périgord à la menthe et granité aux fraises

250 gr de Fraises du Périgord
1 bouquet de menthe
70 gr de sucre

4 personnes

Préparation : 2 h

- La veille : préparation du granité
- Faites bouillir pendant 3 minutes 40gr de sucre avec 20 cl d'eau dans une casserole.
- Laissez refroidir.
- Lavez, équeutez les Fraises du Périgord.
- Mixez-en la moitié avec le sirop de sucre.
- Versez dans un plat assez large. Placez-le au congélateur, laissez prendre en remuant le liquide à la fourchette tous les 1/4 d'heure jusqu'à ce que le granité se forme.

Le jour J :

- Taillez le reste des Fraises du Périgord en petits cubes.
- Mettez-les dans un saladier avec le reste du sucre et la menthe hachée. Laissez mariner 30 mn au frais avant de servir dans des verres avec le granité.

Photo : Pierre-Louis Viel / Stylisme : Valéry Drouet

Mousse de Fraises
du Périgord et gelée au thym citron

200 gr de Fraises du Périgord
15 cl de crème liquide
3 feuilles de gélatine
80 gr de sucre
2 branches de thym citron
2 cuillères à soupe de sirop de fraise

4 personnes

Préparation : 30 mn

Photo : Pierre-Louis Viel / Stylisme : Valéry Drouet

- Préparez la gelée en mélangeant le sirop dans une casserole avec un petit verre d'eau.
- Faites chauffer, ajoutez une feuille de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et les brindilles de thym.
- Laissez infuser et refroidir.
- Lavez, équeutez et coupez en morceaux les Fraises du Périgord.
- Mixez-les avec le sucre.
- Ajoutez 2 feuilles de gélatine que vous aurez préalablement faites fondre dans une casserole.
- Fouettez la crème en chantilly, mélangez-la avec la pulpe de Fraise du Périgord.
- Versez la mousse dans des petits verres, laissez prendre 20 mn au frais, puis versez un peu de gelée sur le dessus.
- Laissez prendre encore au moins une heure avant de servir.

Mille-feuilles caramélisé
à la Fraise du Périgord

4 personnes **Préparation : 30 mn**

Cuisson : 30 mn

Photo : Pierre-Louis Viel / Stylisme : Valéry Drouet

200 gr de Fraises du Périgord
100 gr de pâte feuilletée
20 cl de lait
5 cuillères à soupe de sucre
2 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe de farine

- Faites bouillir le lait dans une casserole.
- Fouettez les jaunes d'œufs dans un bol avec 2 cuillères de sucre.
- Ajoutez la farine, mélangez, versez le lait bouillant dessus.
- Remettez le tout dans la casserole, faites bouillir 5 mn sur feu moyen pour obtenir une crème épaisse, laissez refroidir.
- Étalez la pâte en bandes très fines en la saupoudrant de sucre et en le faisant bien rentrer dans la pâte.
- Mettez les bandes feuilletées à cuire 15 mn au four préchauffé thermostat 6/7.
- Taillez les fraises en morceaux, montez les minis mille-feuilles en intercalant pâte feuilletée, crème et fraises.
- Servez aussitôt.

Petits chefs

Génial ! je cuisine avec Maman

" Génial, je cuisine avec Maman " de Nathalie Valmary
Editions Minerva

Choisir les bons produits, laver, râper, éplucher, pétrir, c'est amusant mais quand on le fait avec maman, c'est encore mieux ! Pour Nathalie Valmary cuisiner est une affaire de famille, c'est pourquoi elle propose une cinquantaine de recettes didactiques et ludiques à l'usage des mamans...et de leurs enfants. De jolis moments de complicité et de plaisir en perspective !

Le camembert rôti

Simplissime, bien de chez nous et toujours apprécié, le camembert rôti est délicieux, à la cuillère ou accompagné de bâtonnets (p.26). Servez-le chaud ET coulant !

4 personnes gourmandes

Préparation : 1 min
Cuisson : 20 à 30 min

Facile

Ingrédients

1 camembert
et sa boîte

Ustensiles

un couteau
une plaque à pâtisserie
papier sulfurisé

1

Je préchauffe le four à 240 °C (th. 8).

2

La première étape consiste à sortir le camembert de son emballage papier et à le replacer directement dans sa boîte.

3

Avec le couteau, je fais une entaille d'environ 3 cm en forme de croix sur le dessus du camembert.

4

Je le pose sur une plaque à pâtisserie que j'enfourne pour 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le camembert soit mou.

Conseil

Posez le camembert rôti sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé au cas où il coulerait trop !

Le flétan lait de coco et épices

Préparation : 2 min
Cuisson : 5 à 10 min

4 personnes

Facile

1
Je passe les tranches de flétan sous l'eau froide. Je les sèche avec du papier absorbant.

2
Avec le couteau, je coupe le flétan en morceaux d'environ 2 cm.

3
Dans le wok, je fais chauffer l'huile, j'ajoute une pincée de gingembre et je mélange avec la cuillère en bois. Je fais revenir le flétan en remuant sans m'arrêter.

4
Lorsque le flétan commence à dorer, je verse la crème fraîche et le lait de coco. Je remue délicatement. Je sale.

5
Quand tout est bien crémeux, j'éteins le feu. Je sers dans les assiettes et je saupoudre le dessus de graines de pavot.

Ingrédients

500 g de flétan
15 cl de lait de coco
150 g de crème fraîche
1 bonne pincée
de gingembre en poudre
1 cuillerée à café
de graines de pavot
1 cuillerée à soupe
d'huile d'olive
sel

Ustensiles

un wok ou une poêle
un couteau
une planche à découper
une cuillère en bois
papier absorbant

La soirée hamburgers maison

Ingrédients

400 g de farine
30 g de levure de boulanger
20 cl de lait tiède
(surtout pas froid)
50 g de beurre ramolli
1 cuillerée à soupe de miel
20 g de graines de sésame
ou de graines de pavot
1 pincée de sel

Préparation
5 min
Fermentation
45 min
Cuisson
25 min

Ustensiles

un saladier
un bol
un torchon humide
une plaque de cuisson
une cuillère en bois
pour mélanger
ou un robot pétrisseur
ou un mixeur
papier sulfurisé

6 pains

Facile

J'appelle mes copines,
et je prends les commandes.

1
Dans le bol, je délaie la levure avec 4 cuillerées à soupe de lait tiède.

2
Dans un saladier, je mélange la farine, le sel et la levure délayée. J'ajoute le reste du lait. Je mélange.

3
J'incorpore le beurre. Je mélange.

4
J'ajoute le miel. Je mélange.

5
Je pétris la pâte environ 5 minutes et je la laisse reposer dans un torchon humide pendant 20 minutes.

6
Je retourne la pâte et la laisse à nouveau reposer dans le torchon pendant 25 minutes.

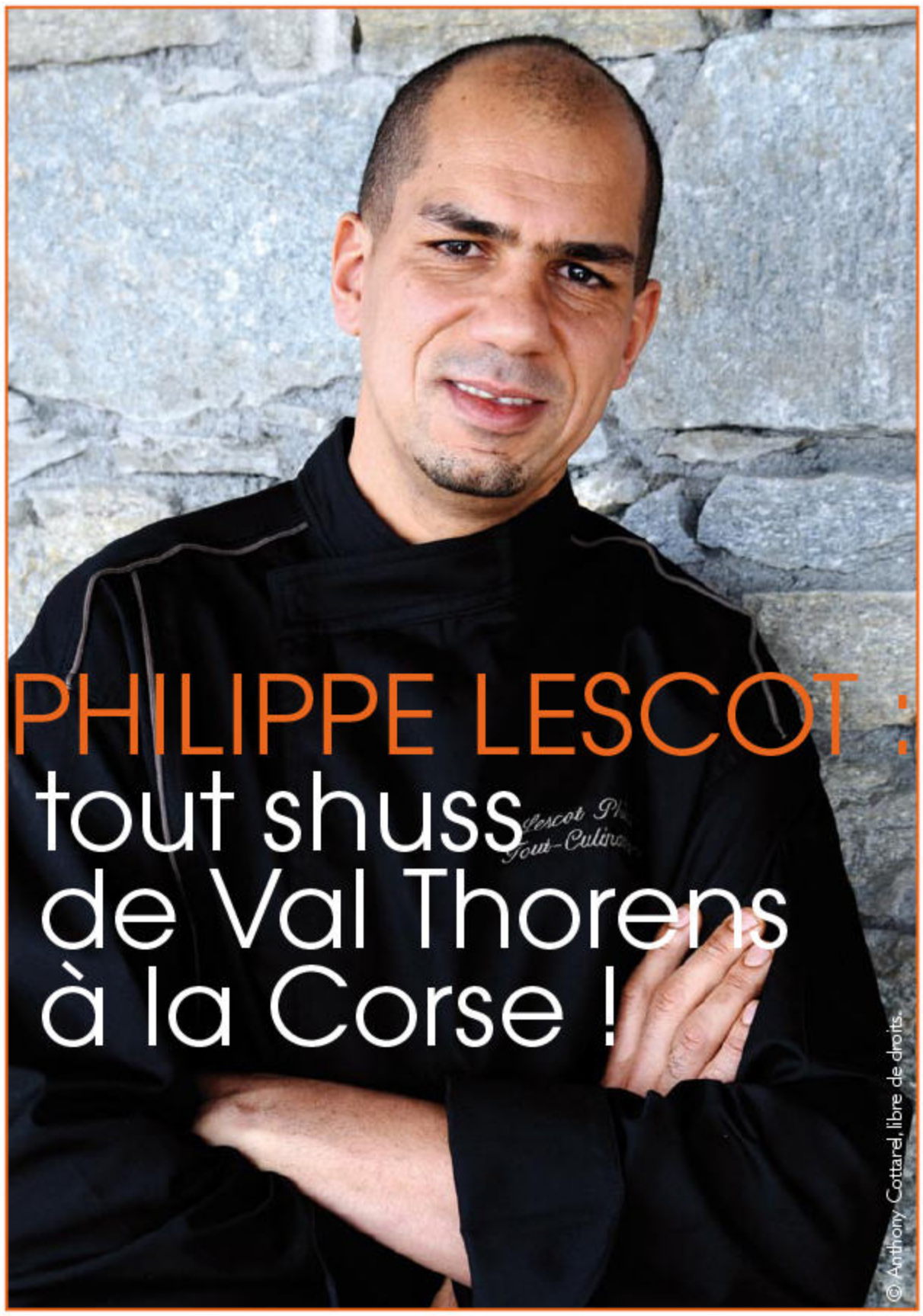
7
Je préchauffe le four à 210 °C (th. 7).

8
Je confectionne des petits pains ronds.

9
Je recouvre la plaque de cuisson de papier sulfurisé et je dispose les petits pains dessus.

10
Je les saupoudre de graines de sésame ou de pavot. J'enfourne à mi-hauteur pour 20 minutes environ.

11
Lorsque les pains sont cuits, je les laisse refroidir.



Philippe Lescot revient en Corse des idées plein la tête et c'est nos assiettes qui sont heureuse !

Après une deuxième saison passée à Val Thorens, retour estival en Corse avant réinstallation en Savoie pour l'hiver... C'est désormais au fil des saisons que Philippe Lescot rythme sa cuisine. Porto-Vecchio, cuisines du Kilina, deux restaurants : le « Demi Pension », qui propose une cuisine familiale inspirée du terroir, et « Le Grill » où le chef élabore une cuisine plus recherchée et gastronomique.

Et, justement, pour libérer ses envies et ses inspirations, la cuisine du « Grill » a été refaite à neuf, une aubaine pour le cuisinier, lui laissant une plus grande marge de manœuvre créative, ce matériel à la pointe de l'innovation permet à l'équipe d'évoluer dans le sens d'une cuisine plus moderne, abordant notamment la cuisine moléculaire et à basse température.

La cuisine de Philippe Lescot est faite de métissages, de recherche d'originalité agrémentée d'une petite touche d'arrogance : "Je ne fais rien de compliqué, je pose juste ce qui me passe par la tête" dit-il. Sa cuisine légère ne cesse de surprendre et n'a pas fini d'émerveiller les plus fines papilles corses ! Avant-goût...

Le Kilina, route de Cala Rossa, 20 137, Porto Vecchio, Corse.
Téléphone : 04 95 71 60 43 - kilina@wanadoo.fr et www.kilina.net

Gambas Kadaï, salade et herbes, huile de soja grillée

4 personnes

12 belles gambas
100 g de kadaïf (magasin oriental)
10 g de raz-el-hanout
6 tomates
1 courgette
50 g de miel pleine fleur
100 g d'oignon
1 l de bouillon de légumes
5 cl d'huile d'argan
1/4 de botte de coriandre
1 carotte

- Couper la carotte, la courgette et l'oignon en brunoise. Réserver.
- Oter la peau des tomates en les plongeant 10 secondes dans une eau bouillante puis les épépiner.
- Dans une casserole, faire revenir les tomates dans l'huile d'olive, incorporer le raz-el-hanout, ajouter le miel et mouiller avec le bouillon de légumes et la coriandre. Cuire 15 minutes à feu très doux. Mixer puis remettre sur le feu 10 minutes en y ajoutant la brunoise de légumes.
- Rectifier l'assaisonnement sel/poivre. Laisser refroidir.
- Décortiquer les gambas en gardant la queue. Humidifier le kadaïf et enrouler les gambas. Prendre toutes les herbes et faire des pluches. Les assaisonner d'huile d'argan.
- Plonger les gambas en friteuse durant 1 minute à 160°C.

Dressage

- Disposer sur l'assiette les gambas et la salade d'herbes

Parillade de poissons et crustacés

4 personnes

4 calamars
4 langoustines
4 maquereaux
200 g de moules
2 homards
4 petits rougets
8 piquillos
4 belles pommes de terre
20 cl d'huile olive
Sel, poivre
1/4 de botte de sarriette
1/4 de botte de cerfeuil
10 cl de jus de citrons
4 citrons jaunes
3 gousses d'ail

• Demander à votre Poissonnier de nettoyer les divers poissons et calamars.
• Hacher le cerfeuil et la sarriette, ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, les gousses d'ail écrasées et faire mariner les maquereaux, rougets et calamars. Réserver.
• Cuire les pommes de terre au four durant 35 minutes puis les couper en 4 rondelles.
• Griller les piquillos pendant 2 minutes de chaque côté, les faire revenir sur la plancha. Réserver au chaud.
• Cuire les moules dans 15 cl de vin blanc avec l'oignon haché et le persil. Arrêter la cuisson quand les moules s'ouvrent.
• Couper les homards en deux, les disposer sur la plancha avec les langoustes, les maquereaux, les rougets et les calamars.
• Saler, poivrer, badigeonner les poissons et les crustacés tout au long de la cuisson avec la marinade à l'aide d'un pinceau.

DRESSAGE

• Dresser dans 4 grandes assiettes tous les poissons et crustacés ainsi que la pomme de terre et les piquillos.

Filet de daurade à la plancha, brochette de légumes de saison et coulis de piquillos

4 personnes

2 daurades grises de 800 g pièce environ
12 piquillos
8 mini aubergines
8 tomates cerise
4 mini courgettes
1 combava
10 g de poivre de Selim (en épicerie fine)
4 branches de romarin
10 cl d'huile olive
Sel, poivre
Pour la salade d'herbes :
1/4 de botte de chaque : aneth, ciboulette, estragon, cerfeuil, basilic

• Demander à votre Poissonnier de lever et de retirer les arêtes des daurades.
• Les disposer dans un plat, râper dessus le combava, ajouter le poivre de Selim et badigeonner d'huile d'olive.
• Laisser mariner 1 heure.
• Couper les mini aubergines en deux, les faire griller durant 3 minutes et faire de même avec les courgettes.
• Prendre les branches de romarin et les placer sur les mini légumes en alternant courgettes, aubergines et tomates cerise. • Saler, poivrer.
• Faire griller les piquillos, en réserver 4 pour le dressage et mixer le reste. Passer à l'étamine afin d'en obtenir un coulis. Saler, poivrer, ajouter un filet d'huile olive.
• Placer les brochettes de légumes 12 minutes au four à 140°C.
• Faire cuire les filets de daurades à la plancha 2 minutes de chaque côté.
DRESSAGE
• Dans une assiette dresser les filets de daurade, la brochette de légumes, ajouter le coulis froid de piquillos et ceux entiers. Mélanger toutes les herbes et disposer sur l'assiette.

New-York steak et homard mariné pommes gaufrettes

4 personnes

4 pavés de rumsteck de 200 g pièce
2 homards de 450 g pièce
300 g de pommes de terre
15 cl de jus de veau lié
15 cl d'huile d'olive
10 cl de lait
2 g de lécithine
2 feuilles de sauge
1 oignon
le zeste d'un citron vert
20 cl de sauce barbecue

• La veille, dans un saladier, placer les pavés de rumsteck et l'oignon haché, recouvrir de sauce barbecue et laisser mariner la nuit.

• Couper les homards en deux, les disposer dans un plat, ajouter le zeste de citron et badigeonner d'huile d'olive. Laisser mariner 1 heure.

• Eplucher les pommes de terre, les couper finement à la mandoline. Réserver.

• Sur le grill, placer les pavés de rumsteck préalablement égouttés ainsi que les homards et faire cuire les pavés 2 minutes de chaque côté et les homards 4 minutes.

• Délayer la sauce barbecue de la marinade dans le jus de veau lié.

Porter à frémissement le lait, ajouter la sauge et laisser infuser 5 minutes. Saler, poivrer, ajouter la lécithine.

• Plonger les pommes gaufrettes dans une friteuse à 170°C durant 2 minutes.

DRESSAGE

• Dresser les pavés et homards dans une assiette, ajouter les pommes gaufrettes.

• A l'aide d'un mixeur plongeant, faire une écume avec le lait, infuser à la sauge et placer sur le homard ainsi qu'une petite louche de sauce. Décorer selon vos envies.

Wok de Saint Jacques et gambas, légumes croquants et nouilles chinoises

4 personnes

12 Saint Jacques
12 gambas
150 g de poivrons
150 g de pois gourmands
1 chou chinois
150 g de shiitakes
100 g de pousses de soja
100 g d'oignons
25 cl de sauce soja
15 cl de sauce huitre (en épicerie asiatique)
400 g de nouilles chinoises
150 g de carottes
5 cl d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de graines de sésame
1/2 botte de coriandre

- Faire bouillir une casserole d'eau salée.
- Y plonger les nouilles chinoises et couper le feu.
- Attendez 2 minutes et rafraîchir à l'eau froide.
- Réserver.
- Eplucher les carottes, les couper en fines rondelles. Emincer le chou chinois, les shiitakes, l'oignon et les poivrons dans une poêle wok. Faire chauffer l'huile de sésame et faire revenir les légumes durant 1 bonne minute. Ajouter les Saint Jacques et les gambas. Faire à nouveau cuire 2 minutes puis incorporer la sauce soja et la sauce huitre. Bien mélanger, ajouter les nouilles chinoises et cuire 2 minutes.
- Emincer la coriandre et l'ajouter ainsi que les graines de sésame.

DRESSAGE

- Dresser dans des assiettes creuses, décorer de feuilles de coriandre.

Fraise Melba à ma façon,

marinée au poivre de Penja, sorbet citron vert et gingembre confit, chantilly aux litchis

6 personnes

600 g de fraises
30 g de poivre de Penja en grain
250 g de sucre semoule
25 cl de crème fraîche a 35% mg
2 cl d'extrait de litchis liquide (épicerie fine)
10 cl de sucre de canne liquide
Pour 1 litre de sorbet citron vert gingembre confit
1 litre d'eau
650 g de sucre
200 g de glucose
400 g de jus de citron vert
100 g de gingembre confit (épicerie chinoise)

• Verser l'eau dans une casserole.
• Ajouter le sucre en pluie. Ajouter le glucose. Porter le mélange à ébullition.
• Lorsque l'ébullition est atteinte, la maintenir 3 à 4 mn jusqu'à dissolution complète du sucre et couper le feu.
• Laisser refroidir avant utilisation. Puis mélanger avec le jus de citron et le gingembre confit préalablement coupé en brunoise. Sangler le sorbet pendant 20 à 30 minutes. Verser la préparation ainsi obtenue dans la cuve de la sorbetière. Débarrasser dans un récipient creux et réserver au congélateur jusqu'au dernier moment.

Sirop au poivre de Penja :

• Prendre 250 g de sucre et 500 g d'eau. Les porter à ébullition dans une casserole.
• Concasser les grains de poivre de Penja et les laisser infuser 15 minutes dans ce sirop. Passer à l'étamine Refroidir et réserver au froid.

Chantilly aux litchis :

• dans un siphon mettre la crème, le sucre liquide et l'extrait de litchis. Fermer et percer deux cartouches.
• Réserver au froid.

Dressage

• Couper les fraises en 4, les faire mariner 10 minutes dans le sirop au poivre de Penja puis les disposer dans un grand verre et remplir de sirop au poivre à hauteur des fraises. Prendre le sorbet citron faire 6 boules et en disposer une dans chaque verre.
• Recouvrir de chantilly aux litchis.

The love suprême

crémeux chocolat, mousse cannelle, gelée café et chocolat framboise

6 personnes

200 g de mascarpone
150 g de chocolat blanc ivoire « valrhona »
200 g de cerises dénoyautées
150 g de sucre de canne liquide dont 75 g pour les blancs d'œufs
1 gousse de vanille de Tahiti
Pour le biscuit Joconde :
175 g d'amandes en poudre
175 g de sucre glace
5 œufs
50 g de farine
40 g de beurre fondu
10 blancs d'œufs
25 g de sucre
Couverture
150 g de chocolat blanc
1 g de colorant rouge cerise
75 g de beurre de cacao

Confectionner le biscuit Joconde :

• Mélanger les amandes en poudre, le sucre glace et les œufs entiers. Ajouter la farine et le beurre fondu. Incorporer délicatement les blancs d'œufs serrés.Sur feuille : au four à 200°C.
• Faire refroidir puis couper à l'emporte-pièce des cercles de 10 cm de diamètre. Réserver.
• Préparer l'appareil mascarpone : dans un cul de poule mettre le mascarpone, gratter la vanille dans le chocolat blanc fondu et l'ajouter au mascarpone.
• Monter les blancs d'œufs en neige, incorporer le sucre de canne liquide délicatement au mascarpone.

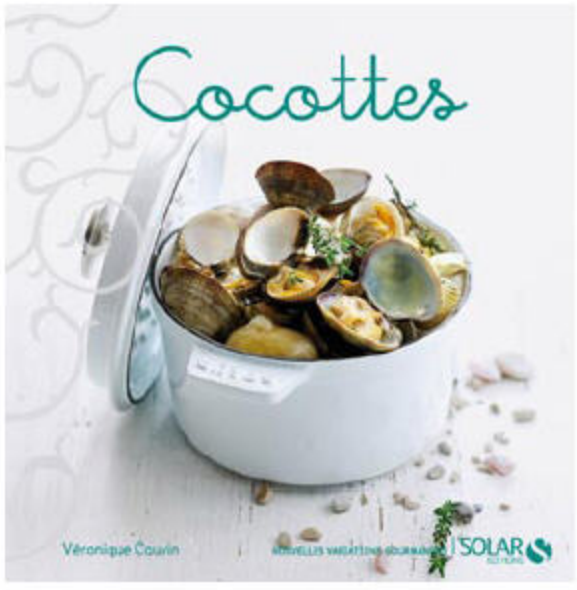
Compote de cerises

• hacher grossièrement les cerises, les faire compoter dans un sirop à 30°C, ajouter l'agar agar et disposer dans des emporte pièces en forme de cœur. Faire prendre.
• Faire fondre le chocolat ivoire avec le beurre de cacao, ajouter le colorant rouge cerise.
• Remplir les moules «Pavoflex» demi-sphères (moule en caoutchouc qui remplace petit à petit les moules traditionnels), à moitié d'appareil mascarpone y placer au centre un cœur de compote de cerises, un disque de biscuit Joconde, finir par l'appareil mascarpone et fermer avec un disque de biscuit Joconde. Faire prendre au froid 12 h.
• Démouler les demi-sphères, à l'aide d'un pistolet à peinture, recouvrir de chocolat rouge et placer au frais.

Bille d'alginate menthe : pour les billes de menthe :

1 g d'alginate (gélifiant naturel à base d'algue)
10 feuilles de menthe infusées dans 10 cl d'eau

• Mélangez l'infusion de menthe et l'alginate puis portez à la limite de l'ébullition. Laissez refroidir à température ambiante environ 15 min.
• préparer le «bain» pour former les billes : 2 bains séparés l'un de l'autre
• 10 g de chlorure de calcium (sel minéral) dilués dans 100 ml d'eau et l'autre neutre.
• À l'aide d'une pipette faites tomber en grosse goutte dans le bain, le mélange de menthe. • Laissez les billes ainsi formées baigner 3 à 4 minutes. Une fois toutes les billes formées, rincez-les délicatement puis égouttez-les.
• Dresser votre dessert placer une bille de menthe dans le creux décorer de tuile chocolat noir.



Extraits du livre : **Cocottes**
de Véronique Cauvin
Editions Solar

Cocottes

Elle peut être ronde ou ovale,

petite ou grande, en fonte ou en céramique, de toutes les couleurs et elle est connue depuis des générations. Je suis... La cocotte, bien sûr ! Recettes indémodables, festives et créatives.

Mini-cocottes de tomates cerises

4 personnes

600 g de tomates cerises
Quelques feuilles de basilic
4 cuill. à café d'huile d'olive
2 cuill. à café de sucre en poudre
Sel et poivre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Répartissez tous les ingrédients dans 4 mini-cocottes, couvrez et enfournez pour 30 minutes.

Pommes de terre grenailles au citron et au thym

4 personnes

400 g de pommes de terre grenaille
2 citrons coupés en rondelles
10 branches de thym frais
100 g de beurre
10 cl d'huile
Fleur de sel et poivre

- Lavez et essuyez les pommes de terre, sans les peler.
- Faites fondre le beurre avec l'huile dans une cocotte moyenne ou 4 mini-cocottes, ajoutez les pommes de terre, les citrons, le thym, le sel et le poivre.
- Couvrez et laissez mijoter au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 à 25 minutes.

Poulet au citron confit et au sablé écrasé

Un classique de la cuisine marocaine. Le petit plus : un petit sablé écrasé pour apporter un peu de croquant et d'autres parfums.

4 personnes

4 belles cuisses de poulet fermier
1 oignon finement haché
2 gousses d'ails écrasées
Quelques feuilles de coriandre
150 g d'olives vertes ou violettes dénoyautées
1 beau citron confit
1 cuill. à café de poudre de gingembre
Quelques filaments de Safran
2 petites galettes Bonne-Maman®
50 g de beurre
2 cuill. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

• Dans une cocotte, mettez le beurre à fondre avec l'huile. Faites dorer les cuisses de poulet sur toutes leurs faces. Retirez-les lorsqu'elles ont une jolie couleur caramel et réservez. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
• Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide, ajoutez l'ail, le gingembre, du sel, du poivre, le safran, et 10 cl d'eau. Remuez pour bien mélanger les épices.
• Remettez le poulet dans la cocotte, remuez pour que la sauce enrobe la viande, posez le couvercle et enfournez la cocotte pour 1 heure. Mélangez régulièrement pendant la cuisson. Si la sauce réduit trop, ajoutez un peu d'eau.
• Pendant ce temps, coupez le citron confit en quatre, ôtez la chair et coupez l'écorce en fins bâtonnets. Hachez la coriandre et dénoyautez les olives.
• Ajoutez le tout dans la cocotte, laissez cuire encore 10 minutes, avec le couvercle si la sauce est bien sirupeuse, sans le couvercle si la sauce est trop liquide. Rectifiez l'assaisonnement, émiettez les galettes Bonne-Maman® et servez.
• Accompagnez de semoule de couscous dans laquelle vous aurez ajouté une vingtaine de feuilles de menthe hachées et un peu de beurre.

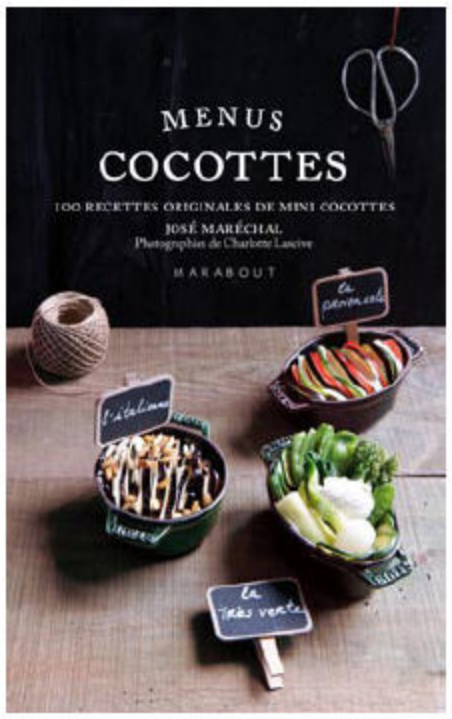
Coulant au chocolat au piment d'Espelette

Cuits dans des mini-cocottes, ces coulants n'ont pas besoin d'être démoulés. Ayez la main légère sur le piment !

6 personnes

5 œufs
200 g + 1 noix de beurre
200 g de chocolat noir
200 g de sucre en poudre
15 g de farine
Quelques pincées de piment d'Espelette

• Faites fondre le chocolat coupé en morceaux à feu doux avec le beurre. Coupez le feu, ajoutez le sucre puis les œufs un par un, la farine et deux pincées de piment d'Espelette.
• Beurrez légèrement 6 mini-cocottes et remplissez-les du mélange obtenu. Placez-les au réfrigérateur 30 minutes à 1 heure. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
• Faites cuire les cocottes sans couvercle 10 à 15 minutes, jusqu'à l'apparition d'une croûte sur le dessus des gâteaux. Servez à la sortie du four, accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème anglaise.
• Testez cette recette une première fois avant de la servir à vos invités afin de mesurer exactement le temps de cuisson adapté à votre four.



Extraits du livre :
Menus Cocottes
José Maréchal
Editions Marabout

Cocottes
Chic et choc

Sortez vos cocottes du placard,

elles redeviennent furieusement tendances. Voici quelques idées pour faire manger des légumes aux petits et grands : sous le couvercle, c'est la surprise du chef ! Toutes les astuces pour bien cuire en mini cocottes, plein de marinades « express », des idées de cocottes surprise (à réaliser avec des pâtes feuilletées, des feuilles de brick...), les incontournables : œufs cocottes, légumes en cocottes, Saint-Jacques, foie gras, les cocottes « Plat du jour », tendance bistrot ou saveurs du monde, les gratinées et les soufflées, les cocottes desserts... les cocottes sont partout et c'est un bienfait !

CUBES DE JAMBON ROTI À L'ANANAS ET CHOU ROUGE

6 à 8 cocottes

Préparation : 35 mn

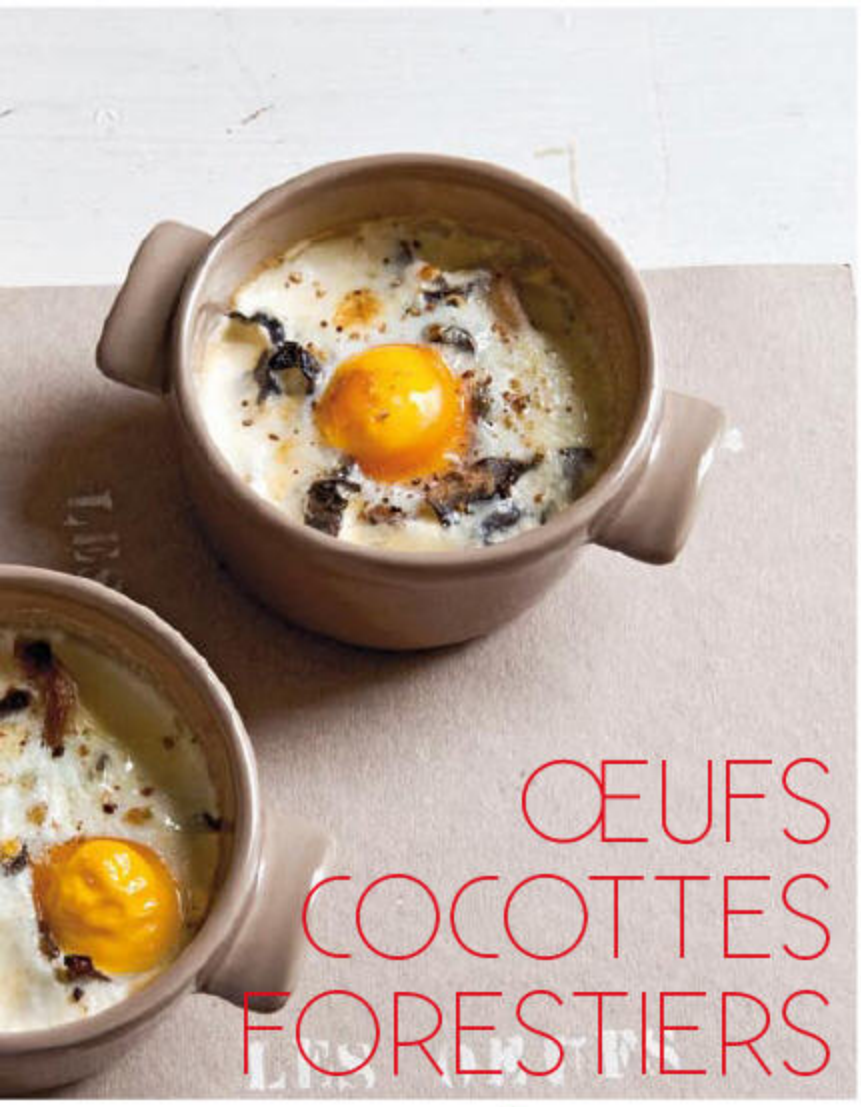
Cuisson : 1h15

350 g de jambon blanc non tranché
1/2 ananas
1 chou rouge
3 échalotes
30 cl de cidre
1 c. à soupe de sucre cassonade
3 c. à soupe de miel
10 cl de vinaigre blanc
50 g de beurre
8 piques en bois (type cure-dent) ou mini brochettes
sel et poivre du moulin

- Éplucher et émincer les échalotes.
- Dans un faitout ou une cocotte en fonte, faire fondre 30 g beurre puis faire revenir, à feu doux, les échalotes.
- Couper le chou en fines lamelles après en avoir retiré le cœur, puis le faire tremper dans de l'eau vinaigrée pendant quelques minutes.
- Verser 20 cl de cidre sur les échalotes, porter à ébullition puis ajouter le chou égoutté et la cassonade.
- Saler et poivrer.
- Cuire à couvert et à feu moyen pendant 45 minutes environ, en remuant de temps en temps.
- Ajouter un peu d'eau ou de cidre en cours de cuisson si nécessaire.
- Pendant ce temps, tailler en gros cubes le jambon et l'ananas pelé à vif Compter 2 cubes de chaque par cocotte.
- À l'aide des piques en bois, réaliser des mini brochettes en alternant les cubes de jambon et d'ananas.
- Dans une poêle antiadhésive, faire caraméliser légèrement le miel, ajouter 20 g de beurre en petits morceaux
puis y faire dorer les mini brochettes 30 secondes sur chaque face.
- Réserver hors du feu, en stoppant la cuisson avec un léger filet d'eau.

LE MONTAGE DES COCOTTES

- Répartir le chou rouge braisé à mi-hauteur des cocottes puis déposer une mini brochette sur chacune d'elles.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque brochette avec le caramel de miel.
- Préchauffer le four à 180 'C (th. 6).
- Verser dans chaque cocotte un peu de cidre, puis les enfourner pour 12 minutes environ avant de les servir.



ŒUFS COCOTTES FORESTIERS

6 à 8 cocottes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn

6 à 8 œufs
1 kg de champignons forestiers : girolles, cèpes, pleurotes, mousserons... (si vous utilisez un mélange surgelé, le faire décongeler bien à l'avance dans une passoire pour retirer le maximum d'eau)
2 gousses d'ail
1/2 botte de persil
60 cl de crème fraîche liquide
10 cl d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

• Éplucher l'ail et effeuiller le persil. Hacher le tout finement.
• Chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou un wok puis poêler les champignons avec l'ail et le persil haché.
• Saler et poivrer. Débarrasser les champignons dans une passoire afin de retirer l'excédent d'eau.

LE MONTAGE DES COCOTTES

• Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6).
• Répartir les champignons dans les cocottes.
• Préparer un bain-marie pouvant aller au four et y déposer les cocottes. Verser dans chacune d'elles un peu de crème liquide à hauteur des champignons puis casser délicatement les œufs au centre, enfourner et cuire environ 7 à 8 minutes.
• Surveiller tout de même la cuisson pour que le jaune reste crémeux, puis servir les œufs cocottes aussitôt accompagnés de mouillettes de pain et, selon votre goût, ajouter 1 ou 2 tours de moulin à poivre.

Cocottes

COCOTTE DE POTIRON, CHATAIGNES ET CREME VANILLÉE

4 à 6 cocottes
Préparation : 15 mn
Préparation : 30 mn
Cuisson : 35 mn

800 g de potiron
125 g + 100 g de sucre en poudre
3 pincées de vanille en poudre
50 cl d'eau
20 châtaignes
3 œufs
35 cl de crème liquide
20 cl de lait
4 pincées de vanille en poudre

• Éplucher le potiron et le tailler en quartiers réguliers.
• Disposer les quartiers dans une poêle à bords hauts, ajouter les 125 g de sucre, la vanille, l'eau et confire à feu moyen jusqu'à évaporation du liquide.
• Pendant ce temps, casser les œufs dans un petit saladier, ajouter les 100 g de sucre, fouetter énergiquement puis mélanger la crème, le lait et la vanille.

LE MONTAGE DES COCOTTES

• Préparer un bain-marie pouvant aller au four et y déposer les cocottes.
• Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).
• Couper soigneusement les quartiers de potiron en gros cubes avant de les répartir dans les cocottes, parsemer de quelques châtaignes puis verser le mélange crémeux.
• Enfourner pour 25 minutes environ.
• Retirer les cocottes du bain-marie et les laisser refroidir à température ambiante.
• Réserver ensuite les cocottes au réfrigérateur afin de les servir bien fraîches.

Au feu, voilà les crèmes brûlées !

José Maréchal, chef du restaurant le Café Noir dans le 19ème, partage avec nous ses secrets pour réussir de croustillantes et fondantes crèmes brûlées. Qu'elles soient au lait de coco et fruit de la passion, au foie gras, au cointreau ou au chocolat blanc : la crème se consomme désormais brûlée (juste à point). Excellent dégustation !

Recettes extraites du livre
Crèmes brûlées
par José Maréchal
Editions Marabout

Crème brûlée « pas comme les autres »

4/6 personnes **Préparation : 15 mn** **Cuisson : 1h à1h15**
Congélation : 3h

50 cl de crème liquide
80 g de sucre en poudre
6 jaunes d'oeufs
1/2 gousse de vanille
60 g de cassonade

• Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans la moitié de la crème et faire chauffer dans une casserole à feu doux.
• Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre afin que le mélange blanchisse.
• Incorporer le reste de crème froide et bien mélanger.
• Enfin, ajouter la crème chaude et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.
• Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

CUISSON

• Allumer le four à 95 °C (th. 3)
• Répartir délicatement la crème dans des moules en silicone puis les disposer bien à plat dans le four.
• Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des moules). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.
• Une fois cuites et légèrement refroidies, mettre les crèmes 2 à 3 heures au congélateur.

CARAMÉLISATION

• Une quinzaine de minutes avant de passer au dessert, démouler les crèmes congelées, les rouler dans la cassonade en insistant un peu pour qu'il s'incruste bien sur toute leur surface puis disposer les crèmes sur les assiettes de service.
• Caraméliser uniformément les crèmes à l'aide d'un chalumeau puis les laisser décongeler quelques minutes avant de les servir.

Crème brûlée au foie gras

6/8 personnes

Préparation : 20 mn
Réfrigération : 2 à 3h

Cuisson : 30 à 40mn

200 g de foie gras frais (cru)
20 cl de crème liquide
20 cl de lait
4 jaunes d'oeufs
2 pincées de sel
2 pincées de quatre épices
1 c. à café de sucre en poudre
1 c. à soupe de porto
60 g de cassonade ou de sucre vergeoise

- Chauffer le lait dans une casserole à feu doux.
- Pendant ce temps, couper le foie gras en cubes puis le mixer, à l'aide d'un blendeur ou d'un mixeur avec la crème froide, les jaunes d'oeufs, le sel, le sucre en poudre, le quatre épices et le porto.
- Enfin, ajouter le lait chaud et mixer de nouveau pour dissoudre l'ensemble.
- Filtrer la crème au foie gras à l'aide d'une passoire fine dans un récipient adapté et la faire reposer 2 heures au moins au réfrigérateur.

CUISSON

- Allumer le four à 95 °C (th. 3)
- Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 30 à 40 minutes (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.
- Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

CARAMÉLISATION

- Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade ou de sucre vergeoise vergeoise puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

crème brûlée aux fruits frais à partager

1/3 grandes crèmes — Préparation : 25 mn — Réfrigération : 2 à 3h — Cuisson : 1h15 à 1h30

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
90 g de sucre en poudre
5 jaunes d'oeufs
1/2 gousse de vanille
60 g de cassonade
400 g environ de fruits frais (fruits rouges, kiwis, mangues, ceux qui vous font envie... Tout est permis !)

• Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler les graines dans le lait et faire chauffer dans une casserole à feu doux.
• Pendant ce temps, réunir dans un saladier les jaunes d'oeufs et le sucre puis fouetter énergiquement afin que le mélange blanchisse. Incorporer la crème froide et bien mélanger.
• Enfin, ajouter le lait chaud et mélanger de nouveau afin de bien dissoudre l'ensemble.
• Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.
CUISSON
• Allumer le four à 95 °C (th. 3)
• Répartir délicatement la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four. Cuire pendant 1 h 15 à 1 h 30 (selon la contenance des pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.
• Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.
• Laver, éplucher ou tailler les fruits que vous aurez choisis.
CARAMÉLISATION
• Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade, les caraméliser à l'aide d'un chalumeau puis disposer soigneusement les fruits frais sur la moitié de leur surface.

crème craquante menthe choco

4/6 crèmes — Préparation : 25 mn — Réfrigération : 3h — Cuisson : 1h à 1h15

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
80 g de sucre en poudre
5 jaunes d'oeufs
10 feuilles de menthe fraîche
2 cl de sirop de menthe
125 g de chocolat noir
1 pinceau

• Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et les feuilles de menthe à feu doux.
Ajouter le sirop de menthe et laisser infuser hors du feu quelques minutes de plus.
• Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'oeufs et le sucre afin que le mélange blanchisse.
• Filtrer la crème chaude sur le mélange úufs-sucre en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.
• Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.
CUISSON
• Répartir la crème dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer dans un plat à rebord rempli à moitié d'eau.
• Rajouter délicatement un peu de crème dans chaque petit pot jusqu'aux rebords puis cuire au bain-marie pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots).
• Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.
• Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.
PRÉSENTATION
• Lorsque les crèmes sont bien froides, faire fondre le chocolat noir au bain-marie ou au four à micro-ondes avec quelques gouttes d'huile neutre.
• À l'aide d'un pinceau, napper délicatement chacune d'elles d'une fine pellicule de chocolat.
• Remettre les petits pots au réfrigérateur une quinzaine de minutes au moins pour que le chocolat soit bien craquant.

crème brûlée au gingembre confit

4/6 crèmes — Préparation : 15 mn — Réfrigération : 2 à 3h — Cuisson : 1h à 1h15

35 cl de crème liquide
10 cl de lait
60 g de sucre en poudre
5 jaunes d'oeufs
60 g de gingembre confit (2 x 30 g)
50 g de cassonade ou de sucre vergeoise

• Émincer puis hacher finement la moitié du gingembre confit.
• Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le gingembre haché à feu doux.
• Pendant ce temps, fouetter énergiquement dans un saladier les jaunes d'oeufs et le sucre afin que le mélange blanchisse.
• Ajouter la crème chaude en mélangeant bien afin de dissoudre l'ensemble.
• Faire reposer la crème dans un récipient adapté, 2 heures au moins au réfrigérateur.

CUISSON

• Allumer le four à 95 °C (th. 3)
• Répartir délicatement la crème au gingembre dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite puis les disposer bien à plat dans le four.
• Cuire pendant 1 h à 1 h 15 (selon la contenance des petits pots). Les crèmes doivent être tremblantes et juste prises.
• Une fois cuites et légèrement refroidies, réserver les crèmes au réfrigérateur.

CARAMÉLISATION

• Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade ou de sucre vergeoise, les caraméliser à l'aide d'un chalumeau puis déposer sur chacune d'elles une fine tranche de gingembre confit.

Régalons nous de viande d'agneau !

L'agneau St George est disponible toute l'année, mais à son apogée du point de vue gustatif entre mai et novembre. Profitons-en pour découvrir les qualités de cette viande à cuisiner à l'ancienne ou plus simplement... façon "Presto".

Epaule d'agneau rôtie farcie au cresson, fromage de chèvre

4/6 personnes | **Préparation : 1h** | **Cuisson : 1h**

1 épaule désossée de 1,3 kg
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
Huile
Sel et poivre

Farce :
1 gousse d'ail hachée
3 cuillères à soupe de menthe fraîche hachée
100 g de cresson grossièrement haché
125g de fromage de chèvre sec coupé enpetits dés

- Mélanger tous les ingrédients de la farce. Préchauffer le four à 200 °C.
- Dérouler l'épaule, saler et poivrer la viande des 2 côtés puis étaler la farce uniformément en y mélangeant les herbes de Provence.
- Reformer le rôti et l'entourer d'une fine ficelle pour qu'il ne s'ouvre pas.
- Mettre le rôti dans un plat à four, mettre un peu d'huile dessus et enfourner pendant une heure.
- Au moment de servir, le laisser reposer quelques minutes hors du four.
- Le servir avec une salade d'épinards, carottes et concombre.

Pan Haggerty

4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 40 mn

500g de pommes de terre
2 gros oignons
25g de beurre
Huile
150g de fromage Cheddar râpé
500g de viande d'agneau hachée
Sel et poivre

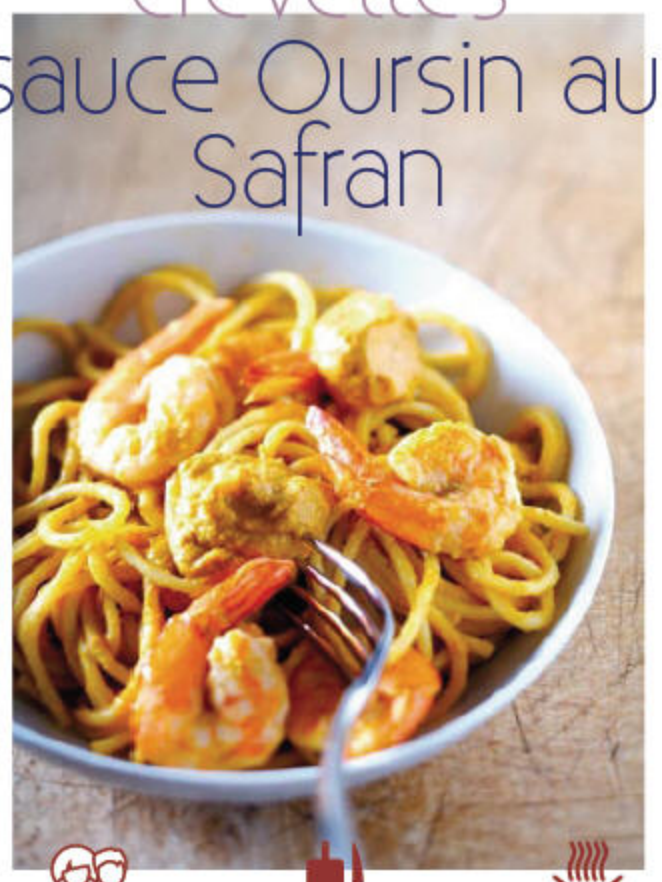
- Préchauffer le four à 200 °C.
- Hacher les oignons et les faire revenir avec l'agneau dans une poêle avec un peu d'huile pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les oignons blondissent.
- Couper les pommes de terre en tranches fines.
- Beurrer un plat à four et disposer des couches en alternant les pommes de terre, le mélange oignons/viande.
- Ne pas oublier de parsemer chaque couche de fromage râpé.
- Saler et poivrer à volonté.
- Mettre au four pendant une trentaine de minutes.
- Vérifier la cuisson de temps en temps en plantant une lame de couteau, le plat est prêt dès que la lame s'enfonce facilement.

Ça s'ent l'été

Oliver & C°

Outre ses produits dérivés de l'olivier (à commencer par les meilleures huiles du marché) Oliviers&Co propose toute une gamme de produits **** aux saveurs d'été pour agrémenter les plats d'un bon rayon de soleil. Recettes pour les découvrir et les savourer sans modération.

Spaghetti aux Crevettes sauce Oursin au Safran

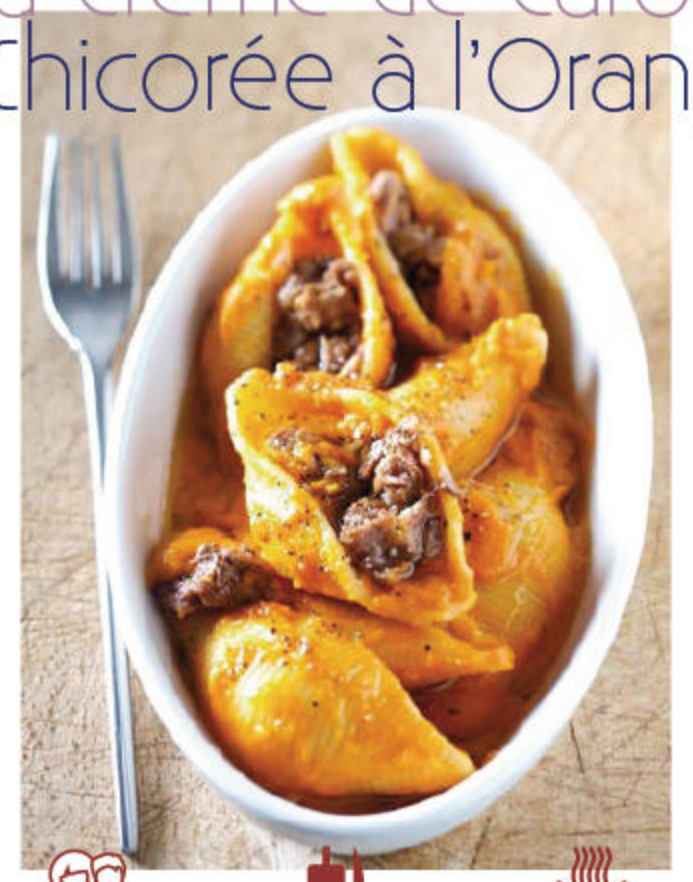


4/5 personnes **Préparation : 15 mn** **Cuisson : 20 mn**

500 g de spaghetti
2 pots de recette à base d'Oursin au Safran O&CO.
300 g de grosses crevettes
4 cuillères à soupe d'huile d'olive de la vallée des Baux O&CO.
Sel, poivre

- Faites cuire les spaghetti al dente dans une casserole d'eau salée pendant 8 minutes.
- Décortiquez les crevettes puis rincez-les.
- Égouttez les pâtes et remettez-les dans la casserole.
- Ajoutez les crevettes, l'huile d'olive et le contenu des pots d'oursin au safran, puis mélangez délicatement.
- Couvrez et faites revenir pendant 2 à 3 minutes en remuant sans cesse pour cuire les crevettes et lier les pâtes avec l'oursin au safran.
- Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Retirez les crevettes de la casserole et réservez.
- Dressez vos assiettes en disposant les spaghetti à la sauce d'oursin et en décorant des crevettes.
- Dégustez bien chaud.

Nicchioni farcis à la Crème de Carotte & Chicorée à l'Orange



4 personnes **Préparation : 25 mn** **Cuisson : 25 mn**

200 g de reste de veau mijoté ou 2 escalopes de veau
400 g de pâtes Nicchioni (grosses coquilles)
2 pots de Crème de Carotte & Chicorée à l'Orange O&CO.
4 c. à soupe d'huile d'olive de tous les jours O&CO.
Sel, poivre

- Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée pendant environ 9 minutes afin qu'elles soient parfaitement al dente. Égouttez-les puis rafraîchissez-les sous l'eau.
- Poêlez les escalopes de veau sans les faire trop cuire.
- Coupez-les en morceaux puis mixez ces derniers grossièrement. Si vous utilisez un reste de veau mijoté, passez directement à l'étape 4.
- Farcissez les nicchioni de viande et placez-les dans un plat à gratin.
- Versez la crème de carotte par dessus. Mélangez délicatement en arrosant d'huile d'olive.
- Enfournez pendant 15 minutes à 170°C.
- Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et dégustez bien chaud.

Voyage de Luxe

Voyage de Luxe

N°40

ESCAPADES ECO-CHIC

MARRAKECH :
Dar Sabra, danse avec l'art !

ESSAOUIRA
Un palais bleu

NEW YORK
Une bulle dans la ville

MIAMI
Sea, Art & Sun

SHANGHAI
Urbn : Le 1er hôtel « zéro carbone »

SAHARA
Un violoncelliste dans le désert

ANDALOUSIE, **BARCELONE**, BODRUM, FRANCE, **HAMBOURG**, **LA RÉUNION**, PALAWAN, PALM BEACH, OURIKA, **ZAMBIE...**

ebooks-land.net

En vente chez votre marchand de journaux

°CE COUPLE EST EN TRAIN DE CUISINER

Ebooks-LAND.net

COOKING CHEF

Profitez de votre temps libre, le COOKING CHEF cuisine pour vous !
Le robot KENWOOD savait déjà mélanger, pétrir, fouetter, mixer, râper, émincer comme personne…
MAINTENANT IL SAIT CUIRE !

- Grâce à l'induction, vous pouvez cuire de 20° à 140° avec une précision de 2°.
- Le minuteur à affichage digital vous permet de régler le temps de cuisson de 5 secondes à 3 heures.
- Vous disposez d'un panier vapeur à insérer dans le bol pour une cuisine saine et savoureuse.
- Et toujours plus de 30 accessoires en option.

Plats du terroir, risotto, béchamel, crème anglaise ou confitures… n'auront plus de secret pour vous !

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

Cuisson induction | 20° à 140° | Capacité | Timer de 5s à 3h

www.cookingchef.fr

KENWOOD